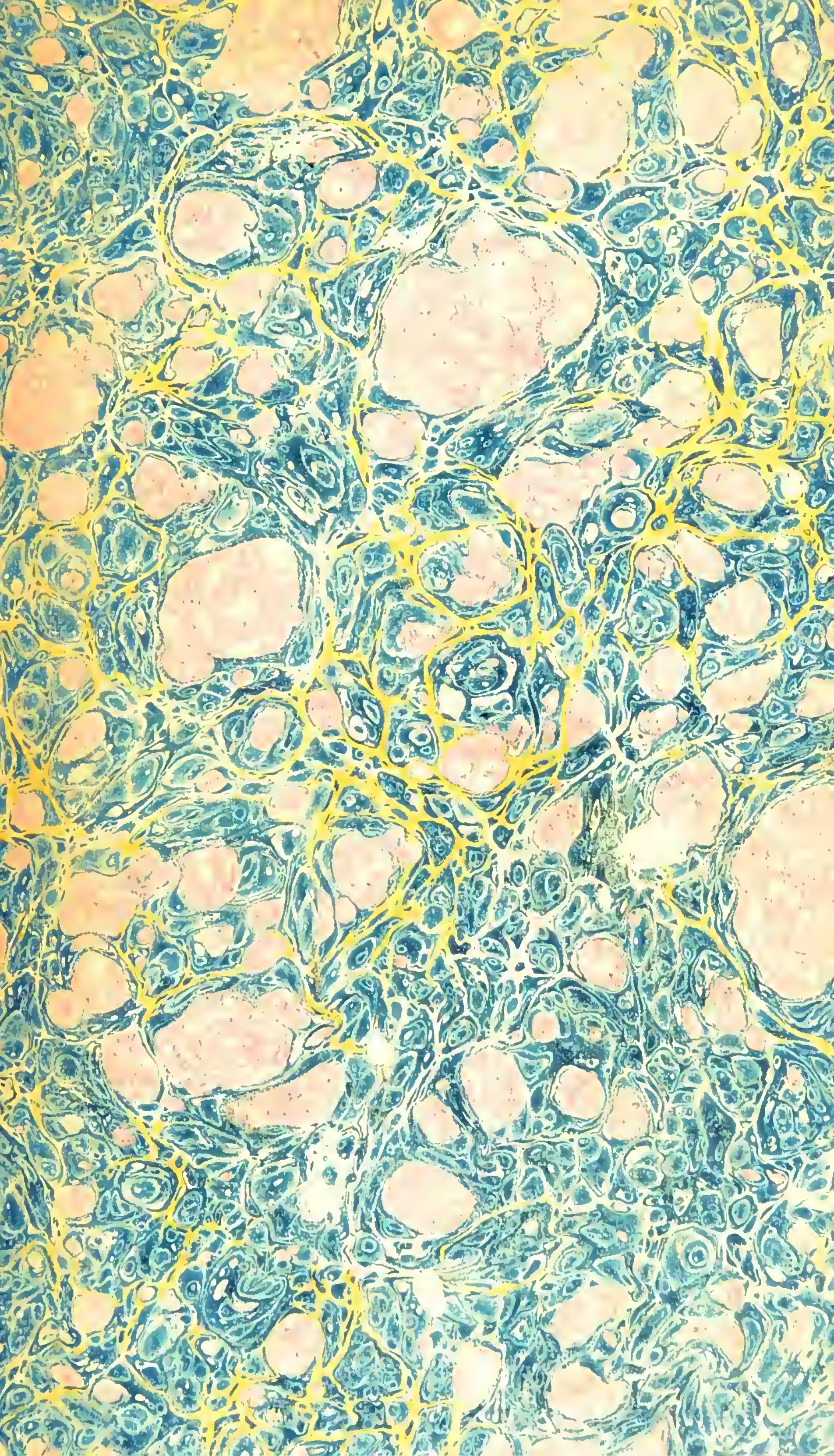


LA
CUISINIÈRE
DU
HAUT-RHIN,

A L'USAGE DES MÉNAGÈRES ET DES JEUNES PERSONNES QUI DÉSIRENT ACQUÉRIR LES CONNAISSANCES INDISPENSABLES A UNE MAITRESSE DE MAISON, DANS L'ART DE LA CUISINE, DE LA PATISSERIE ET DES CONFITURES.

SUIVI D'UNE INSTRUCTION
pour apprêter une nourriture saine aux malades.



Traduit de l'Allemand.

MULHAUSEN,
CHEZ JEAN RISLER ET COMP.
1829.



PRÉFACE.

L'auteur offre ce petit ouvrage au Public, avec le désir d'être utile aux jeunes ménagères et aux mères de famille. Elevée dans une maison dans laquelle une nourriture saine et fondée sur une prudente économie était établie, et par la suite dans son propre ménage, elle a eu occasion de s'exercer et de se perfectionner dans cette branche, ainsi que dans tout ce qui regarde la direction d'un ménage. Elle avait noté ses connaissances acquises par une longue expérience soutenue, pour son propre usage; elle en avait souvent fait part à ses amies et à d'autres jeunes personnes, qui, par les avantages qu'elles en ont retirées, l'ont encouragée à publier ce recueil et à se rendre utile à un cercle plus étendu.

Sentant parfaitement les difficultés d'une semblable entreprise, ce n'est qu'avec peine qu'elle s'est décidée à faire cette démarche; le grand nombre de livres de ce genre paraît rendre celui-ci inutile. Sans vouloir diminuer le mérite de ses prédécesseurs, elle ne peut se dispenser de faire la remarque que ce recueil se distinque de tant d'autres, puisqu'il réunit la saveur et le bon goût à la plus grande simplicité et à la plus stricte économie. Les voya-

geurs conviennent qu'en Alsace, en Suisse, en Souabe et dans les pays voisins on rencontre une bonne cuisine. On a de tout temps aimé les plaisirs d'une bonne table, et nous aimons encore à réunir cette jouissance à la simplicité et à l'économie; plusieurs autres paraissent avoir entièrement perdu de vue ce dernier point.

Ce livre est destiné aux bonnes mères de famille qui prennent elles-mêmes soin de leur ménage; il est voué à leurs filles qui désirent marcher sur les traces de leurs mères; elles n'y trouveront rien qui n'ait été souvent pratiqué; aucun avantage n'y est recommandé qui ne soit le fruit de l'expérience, de sorte qu'elles ne risqueront pas de se laisser égarer par des descriptions compliquées et dispendieuses, comme cela n'est arrivé que trop souvent à l'auteur.

Ce n'est pas sans une juste apréhension, fondée sur l'indulgence et la bonne opinion de ses amies, que l'auteur abandonne cette production au public; elle se flatte cependant que les personnes qui voudront en faire usage y trouveront des avantages aussi agréables que réels.*

L'*Auteur*.

---

* *Les quatre éditions allemandes, que cet ouvrage a déjà subies en très-peu de temps, et dont la dernière est aussi sur le point de s'épuiser, prouvent pour son utilité; et c'est sur de fréquentes demandes qui nous ont été faites, que nous avons entrepris d'en publier cette édition française, persuadés qu'elle recevra le même accueil favorable.*

Note des Éditeurs.

SOUPES ET POTAGES.

1. *Soupe aux Escargots.*

Il faut bouillir les escargots dans l'eau, jusqu'à ce que vous puissiez les retirer aisément de leurs coquilles; ôtez la tête et les intestins qui sont dans la grande peau, dépouillez-les de la peau noire et lavez-les proprement dans l'eau chaude. On peut les frotter de sel, mais elles conservent mieux le goût, si on se contente de les bien nettoyer; faites leur faire encore quelques bouillons, jusqu'à ce qu'ils soyent tendres, mettez en quelques-uns en réserve et hâchez les autres, colorez une cuillérée de farine dans du beurre frais, ajoutez-y le hâchis, poivre, sel et macis, versez y demi-pot de bouillon, faites cuire un quart d'heure et dressez sur des tranches de pain grillé; garnissez avec les escargots entiers et couvrez pour laisser amollir le pain; vous pouvez ajouter une pincée de persil hâché, auquel on fait faire quelques ondées dans le bouillon.

Douze escargots et demi-pot de bouillon suffisent pour deux personnes; si vous voulez servir cette soupe en maigre, il faut prendre un peu plus de beurre et de l'eau au lieu de bouillon.

2. *Soupe aux pommes de terre.*

Pelez six pommes de terre crues, coupez-les en quartiers et trempez-les dans l'eau fraîche; passez un oignon hâché dans du beurre frais, qu'il soit cuit sans être coloré; ajoutez une cuillérée de farine, donnez encore

le pain en dés, faites-le frire de belle couleur, versez-y la purée et laissez bouillir jusqu'à consistance; si on le juge à-propos, on peut y mettre une liaison de deux jaunes d'œufs, avec de la muscade.

8. *Soupe aux lentilles.*

Si vous avez des lentilles de reste, prenez pour six à huit personnes du beurre fondu, gros comme deux noix, colorez une cuillérée de farine avec un oignon hâché, mettez-y les lentilles, avec du bouillon ou de l'eau, poivre et sel, laissez bouillir un quart d'heure et dressez sur de fines tranches de pain, que vous faites mitonner avec, si vous le jugez à propos.

9. *Soupe au lait aux oignons.*

Pour un pot de lait coupez un gros oignon ou deux petits en filets minces, panez-les dans un morceau de beurre, gros comme la moitié d'un œuf, sans les colorer, versez-y le lait, faites bouillir et dressez sur de fines tranches de pain blanc, laissez un peu mitonner et ajoutez une liaison de deux jaunes d'œufs.

10. *Soupe à l'eau.*

Faites bouillir un pot d'eau, avec poivre, sel, gros comme un œuf de beurre frais, une pincée de ciboubou-boulette et persil hâchée, mettez-y le pain que vous faites cuire quelque temps avec; ajoutez en servant deux jaunes d'œufs avec de la muscade.

11. *Soupe aux écrevisses en maigre.*

Faites bouillir trente écrevisses dans l'eau, écaillez-les, mettez les queues à part, pilez le reste avec les écailles et faites frire dans un demi quart de beurre frais, jusqu'à ce que le tout soit d'un beau rouge, versez-y une chopine d'eau, faites bouillir et passer par un tamis

pilez les une seconde fois, faites-les frire avec la même portion de beurre et passez par le tamis; enlevez le rouge qui surnage, mettez un demi pot de lait avec, faites-le bouillir et dressez sur des tranches de pain grillé, laissez-en un peu dans la casserole et ajoutez-y une chopine de crême, avec les queues et le coulis; faites lier, mettez y deux jaunes d'œufs et dressez le sur votre soupe.

12. *Soupe aux œufs.*

Faites frire quelques poignées de mie de pain de belle couleur dans du beurre fondu, égoûtez bien et mettez-y du bouillon chaud; brouillez une quantité d'œufs suffisante pour votre soupe, ajoutez un peu de beurre frais, faites cuire en tournant pour empêcher les œufs de trancher, rapez-y un peu de muscade.

13. *De l'orge mondée.*

Si vous voulez la faire cuire avec une poule ou avec du bœuf, écumez proprement la viande et mettez y une demie livre d'orge; faites un bouquet de racines de persil, poireau, céleri, un oignon piqué de quelques cloux de girofle, et laissez bouillir pendant trois heures; si l'orge devenait trop épaisse, il faudrait l'éclaircir avec de l'eau ou du bouillon; mettez-y, un quart d'heure avant de servir, gros comme une noix, de beurre frais et une pincée de persil hâché avec un peu de muscade.

14. *Du riz.*

Il faut le trier, l'échauder, le laver plusieurs fois et le traiter comme l'orge; si vous y mettez une poule ou quelqu'autre viande, elle doit avoir bouilli au moins une heure avant d'y mettre le riz, auquel il faut moins de temps qu'à l'orge pour la cuisson.

15. *Riz aux écrevisses.*

Faites-le cuire comme le précédent, avec du bouillon, mais sans y mettre de viande; vous ferez votre coulis comme il a été expliqué pour la soupe, sans y mettre de farine; demi-heure avant de servir éclaircissez-le riz avec le bouillon d'écrevisses; grillez les queues dans du beurre, ajoutez-y le coulis que vous avez enlevé et mettez le sur le riz, lorsqu'il est dressé avec un peu de muscade.

16. *Ris au vin.*

Pour six personnes prenez demi livre de riz, versez-y de l'eau bouillante et couvrez un quart d'heure; lavez-le en le frottant et mettez-le avec une once de beurre et un peu de sel dans un pot d'eau bouillante; faites cuire lentement sur des braises jusqu'a ce qu'il soit épais; versez-y une bouteille de bon vin blanc. ajoutez l'écorce d'un citron coupé, deux onces de sucre, un morceau de canelle entier; faites bouillir encore une heure; s'il était trop épais, vous éclaircirez avec moitié eau et moitié vin; il faut le laisser cuire jusqu'à ce qu'il ne sente plus le vin: en servant mettez-y une liaison de deux jaunes d'œufs, et, s'il est nécessaire, vous ajouterez du sucre et de la cannelle.

17. *Soupe hâchée.*

Cassez suivant le besoin un œuf ou deux, mettez-y un peu de sel et de la belle farine, jusqu'a la consistance d'une pâte ferme; rapez ou hâchez-la sur une planche, jusqu'à ce qu'elle soit en petits grumeaux comme de l'orge; faites chauffer un pot de bouillon avec un peu d'eau, pour qu'il ne soit pas trop salé; mettez-y un peu de beurre frais, et lorsqu'il est bouillant ajoutez l'orge et faites onder un quart d'heure.

18. *Autre manière.*

Délayez une cuillérée à pot de farine avec un peu de bouillon et de sel, cassez-y deux œufs, l'un après l'autre, pour en faire une pâte liquide; chauffez un pot de bouillon avec un peu de beurre frais; lorsqu'il est bien bouillant, versez-y la pâte, faites onder quelques minutes en tournant, et mettez-y un peu de muscade.

19. *Soupe aux vermicelles.*

Faites bouillir un pot de bouillon, mettez-y demi-quart de vermicelles que vous brisez un peu; ajoutez un petit morceau de beurre frais et faites bouillir un demi-quart d'heure; mettez-y une liaison de deux jaunes d'œufs en servant.

Le gruau (Gries) et la semoule s'apprrêtent de la même manière. Il faut que la semoule cuise un peu plus longtemps.

20. *Soupe au gruau d'avoine.*

Mettez un demi-quart de gruau d'avoine dans un pot d'eau bouillante et faites-le cuire une bonne heure; s'il était trop épais, vous éclaircirez avec de l'eau ou du bouillon, ajoutez un peu de beurre frais, passez le gruau par un tamis et mettez-y une liaison de deux jeunes d'œufs.

21. *Autre manière.*

Colorez d'un beau roux deux cuillérées de gruau d'avoine, versez-y trois chopines d'eau, salez et laissez réduire à demi-pot; dressez sur des tranches de pain bien fines.

22. *Soupe aux herbes.*

Prenez persil, oseille, épinards, cerfeuil et ciboulette, une poignée de chacune de ces herbes, avec deux oignons; lavez et hachez le tout bien fin; passez-les dans du

beurre, jusqu'à ce qu'elles aient bon goût; ajoutez une cuillerée à café de farine et donnez encore quelques tours; versez-y un pot de bouillon et une chopine d'eau poivre et sel, faites bouillir un quart d'heure; dressez sur des tranches de pain blanc grillé, et mettez-y une liaison de quelques jaunes d'œufs avec un peu de muscade.

23. *Soupe au fromage.*

Rapez demi-quart de fromage de gruyère et faites-le bouillir aussi long temps que des œufs durs dans un demi-pot de bouillon et une chopine d'eau, passez-le par un tamis; ajoutez une demi-chopine de bon lait ou de crême et gros comme une noix de beurre frais; faites-lui faire une ondée et dressez sur des tranches de pain grillé. On peut y mettre un peu de muscade et remplacer le lait ou la crême avec une liaison de deux jaunes d'œufs.

Cette soupe peut servir en maigre; pour lors il faut y mettre plus de beurre et prendre de l'eau au lieu de bouillon.

24. *Soupe aux petits pois.*

Égoussez les petits pois, passez-les avec une petite poignée de persil haché dans deux onces de beurre fondu, ajoutez une pincée de farine et faites mijoter un quart d'heure, versez-y le bouillon et laissez encore cuire un quart d'heure, faites frire du pain coupé en petits dés, mettez-le avec les pois et faites-lui faire encore quelques ondées, vous pouvez y mettre pour le mieux une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la muscade. On peut aussi la faire au coulis d'écrevisses.

25. *Riz au jus.*

Pour six personnes, prenez demi-livre de riz, échaudez et lavez-le, faites-le bouillir à petit feu pendant deux

heures avec moitié eau et moitié bouillon; mettez-y le jus avec un peu de muscade. Pour faire ce jus, prenez deux livres de bœuf maigre, coupez des tranches de la largeur de la main, mettez-les sur des bardes de lard et de couenne; lorsqu'elles sont d'une belle couleur cannelle, tournez et faites-leur prendre couleur de l'autre côté; mouillez avec moitié eau et moitié bouillon, ajoutez céleri, racines de persil, carottes et quelques cloux de girofle; le bouillon doit cuire une bonne heure au moins, passez-le par un tamis et servez-vous en pour éclaircir le riz. Ce jus peut servir pour toutes sortes de soupes et potages.

26. *Soupe au vin.*

Coupez des carelets de pain, ce qu'il vous en faut pour votre soupe, faites-les frire d'un beau jaune, retirez-les avec l'écumoire et laissez bien égoûter; faites bouillir une bouteille de bon vin blanc, un verre d'eau et un bon morceau de sucre, jusqu'à ce qu'il ne sente plus le vin; mettez-y le pain, faites-lui faire une ondée et dressez avec une liaison de quatre œufs.

27. *Soupe au vin avec des amandes.*

Echaudez et pilez un quart de livre d'amandes comme pour un lait d'amandes; versez-y une bouteille de vin blanc et pressez-les bien fort par un linge, faites bouillir le vin avec un morceau entier de cannelle, du sucre, de l'écorce de citron, un verre d'eau et un petit morceau de beurre frais; tournez et faites cuire jusqu'à ce qu'il ne sente plus le vin; dressez sur des tranches de pain grillées sur de la braise.

28. *Sago au vin.*

Pour quatre personnes vous lavez proprement un quart de livre de sago, versez-y de l'eau bouillante et laissez reposer un quart d'heure; ôtez la première eau, échaudez

une seconde fois et laissez reposer comme la première; après avoir ôté la seconde eau, mettez-le avec une bouteille de bon vin blanc et autant d'eau dans une marmite, ajoutez un morceau entier de cannelle, du sucre et de l'écorce de citron; faites bouillir une heure et passez-le par un tamis. On peut garnir cette soupe avec des boulettes aux amandes, des macarons ou des tranches de pain grillées; mais communément on le donne aux malades sans y rien ajouter.

29. *Soupe au citron.*

Prenez un beau citron, qui ait beaucoup de jus, coupez-le en rouelles très minces et chaque rouelle en quatre, mettez-les sur une assiette de porcelaine et poudrez fortement de sucre; faites frire une bonne poignée de mie de pain de couleur dorée, égoûtez-les bien dans l'écumoire et mettez-les dans la soupière avec les tranches de citron, poudrez encore de sucre et cannelle; faites bouillir deux verres de vin blanc et un verre d'eau avec un morceau de sucre jusqu'à ce qu'il ne sente plus le vin, mettez-y une liaison de deux jaunes d'œufs; couvrez la soupière et servez.

30. *Soupe à la bierre.*

Faites bouillir demi-pot de bierre avec un morceau de beurre, délayez-y deux jaunes d'œufs et dressez sur des tranches de pain grillées; poudrez de sucre et de cannelle.

31. *Soupe au chocolat.*

Mettez demi-pot de lait sur le feu, retirez-le dès qu'il commence à bouillir; délayez-y trois ou quatre cuillérées de chocolat rapé avec un peu de sucre et faites-lui faire encore quelques bouillons en tournant, ôtez-le du feu, délayez-y deux jaunes d'œufs et dressez sur des tranches de pain grillées.

32. *Fausse soupe au chocolat.*

Faites roussir une cuillérée à pot de farine dans du beurre frais, délayez avec demi-pot de lait bouillant; mettez-y un peu de sucre et cannelle et faites-lui faire encore quelques ondées; délayez-y deux jaunes d'œufs et dressez sur des tranches de pain grillées.

33. *Soupe aux omelettes.*

Délayez deux cuillérées de farine et un peu de sel avec du lait, cassez-y deux œufs et mettez assez de lait pour que la pâte soit liquide; faites-en des omelettes très-minces. Lorsqu'elles sont cuites d'un côté, tournez et roulez-les à mesure; continuez tant que vous avez de pâte; coupez ces omelettes comme des vermicelles (Nudlen), faites-leur faire quelques ondées dans du bouillon chaud et dressez avec une liaison de deux jaunes d'œufs. Si vous voulez servir cette soupe en maigre, mettez-y de l'eau au lieu de bouillon, avec un morceau de beurre frais.

34. *Soupe rousse au gruau.*

Faites roussir trois cuillérées à pot de gruau, mouillez avec demi-pot de bouillon ou, à défaut, de l'eau, et faites bouillir un quart d'heure. Cette soupe peut être servie telle qu'elle est, ou avec des tranches de pain.

35. *Sago au bouillon.*

Echaudez un quarteron de sago de la même manière qu'il a été dit plus haut; lorsque vous avez ôté la seconde peau, mettez-le dans du bouillon chaud avec moitié eau, macis et sel; faites cuire une heure et de miel en servant mettez-y une liaison de deux jaunes d'œufs. On peut garnir cette soupe de boulettes au beurre, que on ait cuire d ans du houillon.

BOULETTES
Pour garnir les Soupes et les Ragoûts.

1. *Boulettes au beurre.*

Tournez demi-quart de beurre, jusqu'à ce qu'il mousse comme une crême fouettée, délayez-y successivement deux œufs l'un après l'autre, mettez-y sel, poivre, un peu de muscade, du pain blanc rapé bien fin et autant de belle farine, jusqu'à ce que votre pâte ait de la consistance, sans être trop épaisse; laissez-la reposer un quart d'heure et formez avec la cuillère de petites boulettes que vous mettez à mesure dans du bouillon chaud; laissez-les faire quelques ondées et retirez-les avec l'écumoire.

2. *Autre manière.*

Prenez la mie d'un quart de livre de pain blanc, versez-y une once de beurre frais fondu, cassez-y deux œufs, un peu d'écorce de citron, poivre, sel, une pincée de persil haché; formez-en des boulettes et faites leur faire quelques bouillons.

3. *Boulettes de pain blanc.*

Mettez tremper la mie d'un quart de livre de pain blanc dans du bouillon ou de l'eau, ajoutez demi-quart de beurre frais fondu, deux œufs, un peu de citron, poivre et sel; mêlez bien le tout et finissez comme les précédentes.

4. *Boulettes rousses.*

Coupez pour deux sols de pain blanc en tranches très-minces, faites-les sécher de belle couleur au four; lorsqu'elles seront froides, pilez-les et passez par un tamis; mouillez-les un peu avec de la crême; faites mousser

demi-quart de beurre frais; ajoutez successivement deux œufs et le pain mouillé, poivre, sel, un peu de muscade; mêlez et formez-en des boulettes, que vous faites bouillir dans du bouillon.

5. *Boulettes de fleur de farine.*

Battez bien deux œufs, ajoutez-y une once de beurre frais fondu, de la fleur de farine et un peu de sel; que la pâte ne soit pas trop épaisse, laissez-la reposer quelque temps et formez-en de petites boulettes que vous faites bouillir dans l'eau avec un peu de sel; si elles n'étaient pas assez fermes, vous ajouterez un peu de farine; si au contraire elles étaient trop épaisses, il faudrait éclaircir avec du lait.

6. *Boulettes à la moëlle.*

Coupez demi-quart de moelle en petits morceaûx, mettez-le dans une petite casserole avec une tasse d'eau sur de la braise, pour la fondre et levez-en toute la graisse; trempez la mie d'un quart de livre de pain dans du bouillon; quand il aura tout bu, pressez-le fort, délayez la graisse pendant qu'elle est chaude avec, mettez-y sel, poivre, un peu de muscade et deux œufs, et faites-en des boulettes que vous mettez dans du bouillon; si elles ne tenaient pas, vous y ajouterez un peu de farine.

7. *Autre manière.*

Faites bouillir une chopine de lait avec un quart de moelle de bœuf, tournez jusqu'à ce qu'elle soit fondue, mettez-y du pain au lait et travaillez la pâte, jusqu'à ce qu'elle se pèle de la casserolle; laissez refroidir et et ajoutez le jaune de quatre œufs, sel et muscade, formez-en de petites boulettes dans du bouillon chaud que vous retirez dès qu'elles montent.

8. *Boulettes de gruau* (Gries).

Délayez demi-quart de beurre frais; cassez-y trois œufs l'un après l'autre, mettez-y du sel et du gruau en tournant, que la pâte soit très-liquide; laissez-la reposer un bon quart d'heure, essayez une boulette dans le bouillon ou dans l'eau; si elle n'a pas assez de consistance, ajoutez encore du gruau, formez de petites boulettes que vous laissez bouillir un bon quart d'heure.

9. *Boulettes aux herbes.*

Hâchez une poignée d'épinards, autant de persil, ciboule et un gros oignon, passez tout cela dans du beurre frais jusqu'à ce que les herbes aient bon goût; mettez-les dans une terrine avec une poignée de fleur de farine, un œuf ou deux, que la pâte ait suffisamment de consistance; ajoutez du sel et quelques clous de girofle pilés; travaillez bien cette pâte et formez de petites boulettes dans du bouillon chaud; il ne leur faut que quelques ondées.

10. *Boulettes aux écrevisses.*

Prenez douze petites écrevisses cuites dans l'eau, épluchez les queues et hâchez les très-fin; pilez le reste et faites frire dans un bon morceau de beurre frais, jusqu'à ce qu'elles soient d'un beau rouge, pressez-les par une serviette, mettez-y les queues, une poignée de fleur de farine, sel, muscade et deux œufs moyens; formez-en de petites boulettes dans du bouillon chaud.

11. *Boulettes aux poissons.*

On peut se servir de toutes sortes de poissons communs, même de ceux qui ont été desservis, ôtez-en les arêtes et hâchez la chair bien fine avec un peu d'écorce de citron, délayez-y quelques cuillérées de crême et deux œufs avec une poignée de farine, un morceau de beurre fondu, poivre et sel et laissez reposer votre pâte; essayez une boulette dans du bouillon, si elle était trop ferme; vous éclaircirez avec du lait; formez vos boulettes et faites-les bouillir un quart d'heure.

12. *Boulettes de cervelle.*

Nettoyez bien la moitié d'une cervelle de veau de toutes les peaux; faites fondre une once de beurre frais, sans qu'il soit chaud, tournez jusqu'à ce qu'il commence à s'affermir, mettez-y la cervelle et continuez à tourner, cassez-y un œuf et délayez-y peu à peu une tasse de lait, de la fleur de farine, du sel, de la muscade et du persil hâché; travaillez bien la pâte et faites bouillir vos boulettes un quart d'heure dans du bouillon.

13. *Boulettes aux pommes de terre.*

Faites bouillir quatre grandes ou six petites pommes de terre, pelez, laissez-les refroidir et rapez-les aussi fines que possible, faites fondre trois onces de beurre frais, cassez-y deux œufs entiers et deux jaunes, trempez un quart de livre de pain au lait dans du lait, exprimez-le bien, mettez-y deux cuillerées de crême, sel, poivre, muscade et les pommes de terre, mêlez bien et formez-en de petites boulettes, faites-leur faire quelques ondées dans du bouillon.

14. *Boulettes au foie.*

Hâchez demi-livre de foie de veau ou d'agneau avec un peu de lard et de moëlle de bœuf avec un oignon, faites roussir une cuillerée de farine, délayez le foie avec un peu de lait, mettez-le avec, cassez-y deux œufs, sel et poivre, que la pâte ne soit pas trop ferme; laissez-la reposer un quart d'heure, chauffez du bouillon ou, à défaut, de l'eau, faites cuire les boulettes quelques minutes.

On peut faire ces boulettes avec le foie d'une oie ou de quelque autre volaille.

15. *Boulettes à la viande.*

Prenez demi-livre de ruelle de veau, ôtez-en toutes les peaux, hâchez-la avec un morceau de moëlle de bœuf et deux échalottes, pilez-le très-fin dans un mortier;

faites temper un morceau de pain au lait dans du lait, pressez-le et ajoutez à la viande, avec un œuf, sel, poivre, une pincée de persil hâché, un peu d'écorce de citron rapée, poudrez avec un peu de farine, mêlez et formez des boulettes dans le bouillon : il faut les enlever avec l'écumoire à mesure qu'elles montent.

DES LÉGUMES.

1. *Chou pommé.*

Quand les choux sont lavés, on les met dans une marmite avec de l'eau bouillante, il ne faut les couvrir qu'à moitié et enfoncer souvent les choux, pour les empêcher de roussir; retirez-les dès qu'ils sont tendres, et laissez-les au moins une demi heure dans l'eau froide, pressez-les avec les mains pour en faire sortir toute l'eau; prenez pour la portion qu'il faut à six personnes, un quart de livre de beurre, soit frais ou fondu; si vous avez de la graisse d'oie, ils en seront plus délicats, passez-y quatre échalottes hâchées, mettez-y les choux avec poivre et sel, poudrez d'un peu de farine, versez-y suffisamment de bouillon, couvrez et remuez de temps en temps, pour empêcher qu'ils ne s'attachent; faites entièrement réduire ce qu'il peut y avoir de sauce. Si vous voulez les avoir plus distingués, mettez-y une liaison de deux jaunes d'œufs et au besoin un morceau de beurre frais.

2. *Choux verds avec du porc ou du mouton.*

Il faut les laver et les bouillir comme les précédens: lavez la viande que vous destinez avec; faites-la bouillir une heure et ajoutez-y quelques échalottes ou de l'oignon coupé fin; retirez la viande et mettez les choux dans la marmite avec la viande; assaisonnez de poivre et sel, dont il en faut mettre moins, si la viande est salée; ajoutez suffisamment de graisse, couvrez la marmite et faites

bouillir jusqu'à ce que le bouillon soit entièrement réduit. Si l'on fait bouillir du mouton avec les choux, on prend une longe dont on lève la graisse du rognon, il faut la hâcher et la mettre avec les choux : pour lors il n'en faut pas d'autre.

3. *Choux de Bruxelles ou choux roses.*

Lorsqu'ils sont lavés, faites-les bouillir dans l'eau jusqu'à ce que les têtes soient molles, mais qu'elles restent entières; versez-les dans un passoir et pressez légèrement avec une assiette, pour en faire sortir l'eau; prenez pour six personnes un quart de beurre frais; faites-le fondre et passez-y une demi-cuillerée à pot de farine, donnez seulement quelques tours et mouillez avec un bon verre de bouillon, mettez-y les choux avec poivre et sel; au cas qu'ils ne soient pas assez gras, ajoutez un peu de beurre frais ou de la graisse du derrière du pot, un peu de muscade en servant, et faites réduire entièrement la sauce.

4. *Chou blanc aux oignons.*

Il faut les préparer et les faire bouillir comme les précédens, faites chauffer du beurre fondu ou du saindoux, passez-y deux oignons coupés fin, sans les colorer, mettez-y une cuillerée d'eau ou de bouillon, jetez-y les choux avec poivre et sel, poudrez d'un peu de farine et faites réduire à sec.

5. *Choux blancs hâchés.*

Prenez des choux bouillis et pressez, hâchez-en trois poignées; faites fondre un quart de beurre frais, passez-y un oignon hâché, sans colorer, et une cuillerée de farine mettez-y les choux avec sel et poivre, versez-y du lait jusqu'à la consistance d'une bouillie d'enfant, faites cuire un quart d'heure en remuant de temps en temps pour empêcher qu'ils ne s'attachent, un peu de muscade en servant. On peut y mettre du bouillon, au lieu de lait.

6. *Chou farci.*

Prenez une belle tête de chou, dont les feuilles ne sont point entamées; effeuillez et coupez les côtes à chaque feuille, lavez et mettez-les dans une grande terrine, versez-y de l'eau bouillante et couvrez une heure; ôtez cette première eau et échaudez-les une seconde fois; préparez la farce suivante : pour une tête passez six oignons hâchés dans du beurre frais ou du beurre fondu, à cette différence, qu'il faut simplement fondre le beurre frais; mais que le beurre fondu doit toujours être très-chaud; mettez une once de lard et une petite poignée de persil hâché avec les oignons; vous pouvez aussi ajouter à cette farce un rognon de veau ou du veau rôti avec de la graisse; trempez du pain blanc ou du pain au lait dans une chopine de lait, que cette soupe soit assez épaisse, passez-le avec les oignons, jusqu'à ce que la masse ait de la consistance, retirez-la du feu, cassez-y trois à quatre œufs, poivre, sel, macis, cloux de girofle, et mêlez bien le tout; croisez huit gros fils sur un plat; laissez bien égoûter les feuilles, rangez les plus grosses de manière qu'elles se touchent et garnissent entièrement le plat, mettez-en une ou deux des plus larges au milieu, couvrez de la farce de l'épaisseur d'un écu, recouvrez de feuilles et de farce, et continuez de cette manière jusqu'à définition; relevez les premières feuilles, attachez-les avec les fils et redonnez-lui la forme d'une tête entière; faites-la bouillir pendant deux heures dans une marmite avec beaucoup d'eau et du sel, retirez avec un écumoire, et faites bien égoûter; dressez-la sur un plat que vous voulez servir, de manière que les nœuds des fils soient au fond, coupez-les avec des ciseaux et retirez-les doucement; coupez en forme de croix et de la profondeur d'un doigt sur le haut de la têe, et mettez-y une sauce aux asperges, aux écrevisses ou au jus.

7. *Choux rouges étuvés.*

Coupez trois ou quatre têtes de chou rouge, comme pour la salade, à moins que vous n'ayez un rabot, comme pour la choucroute; faites fondre un quart de livre de beurre frais, mettez-y les choux avec poivre et sel poudrez d'un peu de farine, couvrez et faites étuver trois quarts d'heure, jusqu'à ce qu'ils soient tendres, remuez de temps en temps pour empêcher qu'ils ne s'attachent; si vous voulez, vous pouvez y mettre, à la moitié de la cuisson, un verre de vin rouge; il faut les laisser réduire à sec.

8. *Choux confits (Choucroute).*

S'ils sont encore frais, il ne faut pas les laver, il faut se contenter d'en exprimer l'eau, mais lorsqu'ils sont déjà aigres, surtout vers le printemps et l'été, il faut les laver plusieurs fois dans l'eau et les exprimer; mettez-les bouillir avec de l'eau et du petit lard; lorsqu'ils ont cuit une heure, versez-y une chopine de bon vin blanc, du sel au besoin et du saindoux, ou pour le mieux, de la graisse d'oie, si vous en avez, et faites réduire à sec.

Les raves confites s'accommodent de même.

9. *Pois secs.*

Lorsqu'ils ont été triés et lavés, mettez-les dans une marmite avec de l'eau tiède, couvrez et faites bouillir à grand feu, jusqu'à ce que les écorces se détachent et montent comme une écume, enlevez-les avec l'écumoire, recouvrez la marmite pour les faire encore monter; vous y mettez alors du petit lard, du porc maigre ou des saucisses fumées, avec un bouquet de poireau et de céleri; lorsque vous voulez bientôt servir, colorez deux oignons coupés fin dans une cuillerée de beurre ou de saindoux, et faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soient en purée.

Les lentilles se préparent comme les pois; mais elles n'ont pas besoin d'être égoussées.

10. *Haricots blancs.*

On les apprête comme les précédens légumes. On peut les cuire, ainsi que les deux ci-dessus, sans viande, alors il faut y mettre une plus grande portion de beurre.

11. *Haricots secs.*

Il faut les mettre tremper la veille dans l'eau tiède et les couvir; lavez et faites-les bouillir dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres, retirez et faites-les égoûter dans un passoir; passez un ou deux oignons coupés dans du beurre sans les colorer, ajoutez une cuillerée de farine, un peu de bouillon, ou à défaut, de l'eau : mettez-y les haricots avec poivre, sel, une pincée de persil hâché, donnez quelque temps et faites réduire à courte sauce.

12. *Quartiers secs.*

Mettez-les tremper dans de l'eau tiède, le matin vous les lavez et faites cuire dans l'eau, qu'il faut mettre froide, et un morceau de lard, des bajoues ou des tendrons de bœuf : si la viande n'est pas assez grasse, ajoutez du beurre ou du saindoux; vous pouvez faire roussir une cuillerée de farine pour lier la sauce.

13. *Épinards au naturel.*

Lavez et faites-les bouillir avec beaucoup d'eau dans une marmite suffisamment grande, qu'il ne faut point couvrir pour leur conserver la fraicheur; retirez-les à l'eau froide pour les faire revenir, faites égoûter et pressez-les bien entre les mains pour en faire sortir l'eau ; coupez très-fin un oignon, faites-le cuire dans du beurre, sans colorer, mettez-y une cuillerée de farine, du bouillon et les épinards, avec sel, poivre, gingembre et macis, faites mitonner et réduire tout ce qu'il y a de sauce.

Si vous prenez du lait, au lieu de bouillon, il y faut moins de beurre.

14. *Épinards hâchés.*

Accommodez-les comme les précédens, mais lorsqu'ils sont boulllis et pressés, il faut les hâcher fin; si vous avez un grand mortier, pilez-les, ils en seront plus délicat, vous pouvez alors vous dispenser d'y mettre d'oignons.

15. *Épinards farcis.*

Choisissez les feuilles les plus larges et les plus grandes, ôtez-en les queues, lavez et mettez-les dans une terrine, versez-y de l'eau bouillante et couvrez, laissez-les une demi-heure, retirez-les sur une planche, étendez-y une feuille à côté de l'autre pour les faire égoûter; faites la même farce que pour la tête de chou, mettez-en sur chaque feuille, de manière à pouvoir l'envelopper, faites cuire ces boulettes sur une plaque beurrée ou un plat qui aille au feu; lorsqu elles ont pris couleur, faites-y une sauce au beurre ou à la crême. Vous pouvez, si vous voulez, les servir sans sauce.

16. *Laitues.*

On les accommode comme les épinards; il faut qu'elles soient hâchées, et on fait bien de les laisser le plus longtemps dans l'eau.

17. *Bettes ou poirée.*

Aprés l'avoir nettoyée et ôté les côtes, faites-la bouillir et rafraîchir comme les épinards, faites chauffer du beurre fondu ou du saindoux, mettez-y un oignon coupé et du lard en petits dés, passez avec une cuillerée de farine et du bouillon à proportion; mettez-y la bette, après l'avoir bien exprimée, avec poivre et sel; si vous voulez y mettre du lard ou petit salé, il faut qu'il soit bouilli d'avance et ne l'y mettre que vers la fin de la cuisson; si vous hâchez la bette, elle en sera toujours meilleure.

La bette à tondre se prépare comme le précédent légume, ou bien comme les épinards.

18. *Cardes poirées ou côtes de bette en fricassée.*

Epluchez les côtes, ôtez-leur tous les fils et coupez-les de la largeur et de la longueur d'un petit doigt, lavez et faites-les bouillir dans beaucoup d'eau, retirez-les pour les faire bien égoûter, passez un oignon hâché dans du beurre frais avec une cuillerée de farine, mettez-y du bouillon, un peu de vin ou de vinaigre, sel, poivre, muscade, une pincée de ciboulette et persil hâché et les côtes; faites cuire lentement, jusqu'à ce que la sauce ait bon goût : vous pouvez, si vous voulez, ajouter une liaison de deux jaunes d'œufs en servant.

19. *Cardes poirées au roux.*

Quand elles sont bouillies comme les précédentes, faites un roux avec du beurre et deux cuillerées de farine, mouillez avec du bouillon ou de l'eau, poivre, sel et du vin ou du vinaigre, à discrétion; faites-y cuire les côtes une demi-heure. Si l'on veut, on peut mettre quelques tranches de pain grillé au fond du plat.

20. *Cardes au lait.*

Elles s'accommodent comme celles en fricassée, en y mettant du lait, au lieu de bouillon, et point de vinaigre.

21. *Pois chiches* ou *mange-touts.*

Otez-en les fils et mettez-les dans l'eau fraîche, faites chauffer du beurre, jetez-y les pois, avec sel, poivre et persil hâché, poudrez d'une pincée de farine, couvrez votre casserole et faites étuver jusqu'à ce qu'ils soient tendres; s'ils étaient trop secs, vous y mettrez une cuillerée de bouillon.

22. *Petits pois* ou *pois sucrés.*

Écossez et lavez-les proprement, passez-les dans du beurre frais, avec une pincée de persil hâché, poivre, sel, macis et quelques clous de girofle, couvrez et faites

mijeoter dans leur jus, jusqu'à ce que vous puissiez les écraser, versez-y du bouillon, qu'ils ne soient pas trop épais : on peut y mettre du sucre au lieu de sel; faites-y une liaison de deux jaunes d'œufs, avec un peu de muscade.

23. *Petits pois avec du mouton.*

Faites bouillir une longe de mouton ou une poitrine farcie, jusqu'à ce qu'elle soit tendre, et mettez la viande de côté avec son bouillon; passez les pois dans le beurre aoec une pincée de faire, couvrez et laissez-les s'amollir; mouillez avec la cuisson du mouton, ajoutez un oignon piqué de quelques cloux de girofle, un bouquet de deux poireaux, du persil hâché, et si l'on veut, quelques feuilles de poirée ou de laitue hâchée, remettez-y la viande et et faites bouillir jusqu'à ce que les pois soient en purée, mettez le mouton sur le gril et servez avec les pois; si vous voulez servir des poulets farcis avec les pois, il faut accommoder ceux-ci comme les précédens.

24. *Carottes avec du mouton ou du porc.*

Ratissez, lavez et coupez-les en filets, faites-les blanchir un quart-d'heure dans l'eau et laissez-les bien égoûter, faites bouillir la viande que vous voulez y mettre, ajoutez les carottes avec un oignon coupé, une pincée de farine, poivre et sel : au cas que la viande soit maigre, vous y mettrez encore du beurre ou du saindoux.

25. *Panais.*

Il faut les ratisser, les laver et les couper comme les carottes, faites-les blanchir avec beaucoup d'eau et laissez-les bien égoûter; délayez une cuillerée de farine dans du beurre fondu, mouillez avec suffisamment de bouillon, mettez-y les panais avec poivre et sel, faites-leur prendre goût et rapez-y un peu de muscade.

26. *Carottes et panais au mouton.*

Faites bouillir une longe de mouton avec un oignon hâché; à la moitié de la cuisson mettez-y de jeunes ca-

rottes et panais coupés en filet, avec une pincée de farine, poivre, sel et une pincée de persil hâché; couvrez, et faites réduire toute la cuisson. Avant de servir, vous mettrez cette viande sur le gril.

27. *Haricots.*

Choisissez-les petits et tendres, coupez-en les deux bouts, ôtez les fils et faites-les bouillir, en ne couvrant qu'à moitié la marmite, pour leur conserver leur fraîcheur; retirez et faites-les égoûter, mettez-y poivre, sel, une poignée de persil hâché, et versez-y du beurre chaud; remettez-les dans le poëlon et donnez quelques tours sur le feu.

28. *Autre manière.*

Après les avoir fait bouillir comme les précèdens, passez un oignon coupé dans du beurre, sans le colorer, ajoutez une cuillerée de farine, du bouillon et une poignée de persil hâché; mettez-y les haricots avec poivre et sel, faites réduire à courte sauce.

29. *Autre manière.*

Chauffez du beurre ou du saindoux, passez-y deux oignons coupés et une cuillerée de farine; jetez-y les haricots bouillis, poivre, sel, un verre d'eau, et faites réduire à sec.

30. *Fèves de marais.*

Il faut les prendre petites et les bouillir avec quelques poignées de poirée hâchée, retirez-les et faites bien égoûter; passez quatre échalottes dans du beurre frais, ajoutez une cuillerée de farine, du bouillon, de la ciboulette et du persil hâché, jetez-y les fèves, assaisonnez de poivre et faites cuire un quart-d'heure; si elles étaient trop épaisses, éclaircissez avec de l'eau et du bouillon. On peut y mettre du lait au lieu de bouillon.

31. *Chou-raves au roux.*

Pélez-les toutes petites et coupez-les en dés de l'épaisseur d'un demi-doigt, lavez-les et faites bien égoûter; faites avec demi-once de sucre et un peu d'eau un caromel doré, ajoutez les chou-raves avec un petit quarteron de beurre frais, faites-leur faire quelques tours pour les colorer, poudrez d'un peu de farine avec sel, poivre et muscade, mouillez avec du bouillon et faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres et que la sauce en soit courte.

On peut les servir avec du mouton étuvé, des canards, des poulets, ou telle autre volaille.

32. *Chou-raves en sauce blanche.*

Il faut les peler, les couper en tranches minces et les faire bouillir dans l'eau; faites fondre un morceau de beurre frais, délayez-y une petite cuillerée de farine, mouillez avec du bouillon ou du lait, mettez-y poivre, sel, quelques cloux de girofle pilés. une pincée de persil et de ciboulette hâchée; jetez-y les chou-raves, et faites-leur prendre goût dans la sauce.

33. *Chou-fleurs.*

Séparez les branches; mais laissez-les aussi grandes que possible, pour pouvoir les nettoyer et éplucher, lavez-les et faites bouillir dans de l'eau et du sel; faites bien attention que les fleurs restent entières, rangez-les sur un plat, les queues en dedans, de manière qu'ils forment un bouquet, délayez une petite cuillerée de farine avec un bon morceau de beurre frais, mouillez avec du bouillon et à défaut avec l'eau qui a servi à faire cuire vos chou-fleurs; faites bien lier la sauce, mettez-y poivre, sel, muscade et dressez sur des chou-fleurs; vous pouvez aussi les servir avec une sauce au jus ou avec un coulis d'écrevisses.

34. *Chicorée blanche ou verte.*

Elle s'apprête comme la laitue; lorsqu'elle est bouillie

il faut la laisser au moins deux heures dans l'eau fraîche, pour lui faire perdre son goût amer.

35. *Scorsonères et salsifis.*

Mettez une pincée de farine et un demi-verre de vinaigre dans de l'eau, ratissez vos racines et jetez-les à mesure dans cette eau, lavez et faites-les bouillir dans beaucoup d'eau et un peu de sel; faites une sauce au beurre, comme pour les chou-fleurs, mettez-y les racines et faites-leur faire quelques bouillons.

36. *Céleri.*

Conpez les racines de céleri en rouelles, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles fléchissent, passez un oignon et une cuillerée de farine dans du beurre frais, mouillez avec du bouillon ou, à défaut, avec de l'eau; mettez-y sel, poivre, cloux de girofle et le céleri, faites-lui prendre goût une demi-heure dans la sauce.

37. *Céleri farci.*

Prenez autant de racines de céleri que vous avez de personnes à servir, ratissez-les en rond, enlevez une petite tranche du côté large, et videz-les comme les pommes de terre; hâchez demi-livre de veau, un quarteron de moëlle de bœuf, quelques échalottes, persil et un peu de basilic, faites fondre un quart de beurre frais, passez-y la farce sur le feu; cassez-y deux œufs entiers et deux jaunes, faites faire quelques tours sur le feu, de manière que la farce reste liquide, un peu de poivre et sel, mettez-en ce qu'il faut dans chaque racine, recouvrez avec la tranche enlevée et attachez-la avec un fil; rangez-les l'une à côté de l'autre dans une large casserolle, versez moitié bouillon et moitié eau au niveau des racines et faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soyenttendres; égoûtez-les sur une serviette, pour qu'elles soyent bien sèches et glacez-les comme un fricandeau : faites une sauce de beurre frais, farine, le jus de la moitié d'un citron et du bouillon, liez avec deux jaunes d'œufs et dressez dessus le céleri.

38. *Artichaux.*

Coupez tout le verd dessous l'artichaut et le bout des feuilles, faites-les bouillir dans l'eau avec du sel, jusqu'à ce qu'on puisse facilement enlever les feuilles, retirez et tournez-les pour les faire bien égoûter; enlevez le bouquet du milieu pour en ôter le foin, en faisant attention de ne pas entamer le fond; remettez les feuilles et faites une sauce blanche au beurre: mettez-en quelques cuillerées dans chaque artichaut. On peut aussi y mettre une sauce au jus ou un coulis d'écrevisses.

39. *Artichaux farcis.*

Faites-les bouillir comme les précédens, et préparez la farce suivante : pour quatre artichaux, prenez une bonne pincée d'échalottes hâchées, passez-les dans un demi-quart de beurre frais, jusqu'à ce qu'elles soient tendres; hâchez un quart de livre de foie de veau avec une once de lard, ajoutez la mie d'un pain blanc trempé dans de bon bouillon, et passez-le sur le feu avec les échalottes, cassez-y deux œufs, poivre, sel, macis ou cloux de girofle; faites-lui faire encore quelques tours, jusqu'à ce qu'elle ait de la consistance; quand vous les aurez dépouillés de leur foin, mettez cette farce dans le fond et remettez les feuilles du milieu; beurrez une tourtière ou plaque de fer, rangez-y les artichaux et faites cuire un quart d'heure au four. Pour diversifier vous pouvez leur enlever toutes les feuilles, ajoutez ce qui tient après à la farce, dressez-la sur les fonds, de manière que le milieu soit élevé en petite piramide; poudrez de pain rapé et faites-leur prendre couleur au four, comme aux précédens : vous pouvez y mettre une sauce au jus ou un coulis d'écrevisses.

40. *Artichaux frits.*

Faites bouillir cinq ou six artichaux de moyenne grandeur, de manière que les feuilles tiennent encore fermes au fond, essuyez-les avec une serviette, coupez-les en

quartiers et ôtez-en le foin, faites-les mariner avec un verre de vinaigre, poivre entier, cloux de girofle et deux cuillerées d'huile fine; laissez-leur prendre goût pendant une heure, délayez quatre cuillerées de farine avec du vin, quatre jaunes d'œufs, une cuillerée d'huile, sel et poivre, fouettez le blanc des œufs et mêlez bien le tout; retirez les artichaux de leur marinade, faites égoûter et trempez-les dans la pâte, qui doit avoir assez de consistance pour tenir après les feuilles, faites-les frire à grand feu et de belle couleur dans du beurre très-chaud; épluchez et lavez une bonne poignée de persil en branches, jetez le dans le beurre et faites frire quelques instans, couvrez-en votre friture et servez tout chaud.

41. *Laitues en fricassée.*

Il faut choisir de belles têtes, ôtez-en toutes les feuilles vertes et celles qui sont entamées, lavez et attachez chaque tête avec un fil et faites-les bouillir dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient presque cuites, retirez-les dans l'eau fraîche, pressez chaque tête séparément pour en exprimer l'eau, mettez-les dans une large casserole, avec du beurre frais, poivre, sel, et couvrez; lorsqu'elles sont colorées d'un côté, tournez pour les colorer de l'autre, versez-y deux tasses de bouillon et faites cuire un quart d'heure, retirez-les avec précaution et ôtez-en les fils; si la sauce était trop claire, vous y mettrez une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la muscade et un morceau de beurre frais, manié de farine. Vous pouvez aussi couper les têtes par quartiers et ne les mettre dans la sauce que lorsqu'elle sera faite.

42. *Laitues farcies.*

Prenez de belles têtes de salade, coupez-en le trognon et toutes les feuilles entamées, lavez-les et faites-leur faire un ou deux bouillons, retirez chaque tête séparément, laissez égoûter et pressez-les avec les mains pour en faire sortir l'eau, sans entamer les feuilles; mettez toutes ces

têtes sur une planche, écartez les feuilles et enlevez les jaunes du milieu, exprimez et hâchez-les avec autant d'oignons que vous avez de têtes de salade, passez-les dans le beurre avec un petit pain au lait trempé dans du lait, trois œufs, poivre et sel, délayez bien le tout et faites-lui faire quelques tours sur le feu jusqu'à ce qu'il ait de la consistance; mettez dans chaque tête quelques cuillerées de cette farce, rassemblez les feuilles et faites-leur reprendre leur forme, attachez avec quelques fils, rangez-les l'une à côté de l'autre dans une casserole large avec moitié eau, moitié bouillon et faites-les cuire trois quarts d'heure; dressez chaque tête séparément sur le plat et mettez-y une sauce blanche au beurre.

43. *Pommes de terre farcies.*

Il faut les choisir rondes, égales et moyennes, pelez-les et coupez-en une petite tranche en forme de couvercle, videz-les avec une petite cuillère tranchante, faite exprès; pour trente pommes de terre coupez huit oignons médiocres, passez-les dans du beurre avec un pain au lait trempé dans une chopine de lait bouillant, trois œufs, sel, poivre, quelques cloux de girofle pilés et une pincée de persil hâché (on peut ajouter une demi-livre de veau hâché avec de la graisse de rognon) délayez bien cette farce et mettez-la dans les pommes de terre; que vous recouvrez à mesure avec la tranche enlevée; rangez-les l'une à côté de l'autre dans une tourtière beurrée avec du feu dessus et dessous, et faites-leur prendre couleur une demi-heure, passez une pincée d'échalottes, une pincée de persil hâché et une cuillerée de farine dans du beurre frais, mouillez avec une chopine de bouillon, autant d'eau, trois ou quatre cuillerées de vinaigre, sel, poivre, deux feuilles de laurier, quelques cloux de girofle et faites bouillir une bonne demi-heure; au cas que la sauce soit trop épaisse ou pas assez acide, vous ajouterez, suivant le

besoin, du bouillon ou du vinaigre; quand les pommes de terre seront bien colorées, dressez-les dans le plat et la sauce au fond. Vous pouvez y faire une sauce blanche ou les mettre au coulis d'écrevisses.

44. *Pommes de terre au lait.*

Les pommes de terre anglaises ou violettes, et en général celles qui ne sont pas farineuses, sont préférables pour ce plat; faites-en bouillir une vingtaine, épluchez et coupez-les en rouelles, passez deux échalottes hâchées dans un quart de livre de beurre frais, ajoutez une cuillerée de farine et versez-y un pot de lait, mettez-y les pommes de terre avec un peu de sel, et faites-les cuire en leur laissant beaucoup de sauce.

Faites durcir six œufs, mettez-les dans l'eau fraiche; écaillez et coupez les par le milieu, ôtez en le jaune et coupez le blanc en filets que vous mettez dans la sauce, écrasez le jaune, délayez-le avec une chopine de lait et un peu de muscade, ajoutez-y aussi cette liaison; faites encore un peu mitonner le tout et dressez. Vous pouvez, si vous voulez, laisser les blancs par moitié et vous en servir pour garnir le plat.

45. *Pommes de terre au bouillon.*

Passez un oignon coupé, une cuillerée de farine et une pincée de persil hâché dans du beurre frais, sans colorer; ajoutez-y du bouillon et les pommes de terre bouillies et coupées comme les précédentes; faites cuire un quart d'heure.

46. *Pommes de terre étuvées.*

Ratissez des pommes de terre rouges, coupez-les en rouelles et lavez-les plusieurs fois à l'eau fraiche, mettes-les dans du beurre fondu, avec sel et poivre et persil

hâché, couvrez et faites étuver un quart d'heure, ajoutez deux cuillerées de crême ou bouillon, et laissez mitonner encore un quart d'heure.

47. *Pommes de terre aux œufs.*

Bouillissez des pommes de terre qui ne soyent pas farineuses, pelez et coupez-les en rouelles, jetez-les dans du beurre chaud avec poivre et sel et couvrez; battez quatre œufs avec une fourchette, délayez avec une chopine de lait ou, pour le mieux, avec de la crême, versez sur les pommes de terre lorsqu'elles commencent à se colorer, faites prendre couleur ensemble sur un feu modéré, dressez-les en les tournant sur un plat, remettez du beurre dans le poëlon, versez-y les pommes de terre pour les colorer de l'autre côté.

48. *Autre manière.*

Faites bouillir douze pommes de terre farineuses, pelez-les pendant qu'elles sont chaudes et écrasez-les sur une planche pour les mettre entièrement à farine, mettez-les dans une terrine, cassez-y quatre œufs, l'un après l'autre, délayez à mesure avec demi-pot de lait, poivre et sel; versez cette masse dans du beurre chaud, couvrez et faites frire de belle couleur sur un feu modéré, tournez sur un plat, remettez du beurre dans le poëlon, versez-y les pommes de terre pour les faire colorer de l'autre côté; si vous les voulez plus délicates, ajoutez deux onces de beurre frais dans la masse.

49. *Saucisson aux pommes de terre.*

Versez de l'eau chaude sur une cervelle de veau, lavez-la et ôtez-en toutes les peaux; délayez une petite cuillerée de farine dans une once de beurre frais fondu, ajoutez trois ou quatre échalottes hâchées et une chopine de bouillon chaud, la cervelle avec poivre, sel, trois

cloux de girofle pilés et du persil hâché, remuez sur le feu jusqu'à ce que le tout soit en bouillie; battez le jaune de trois œufs avec une cuillerée d'eau, délayez-y le reste et prenez garde qu'il ne tranche; pelez et écrasez six pommes de terre bouillies, bien farineuses, mêlez-les avec le reste et formez-en une pâte que l'on puisse couper; retirez-la sur une planche poudrée de farine, paitrissez et roulez-la et formez-en de petites saucisses comme le doigt; chauffez du beurre fondu, qu'il couvre seulement le fond du poëlon, retirez-le du feu, pour y mettre les saucisses l'une à côté de l'autre, de manière qu'on puisse les retourner, et faites-les frire à un feu modéré; elles peuvent être servies pour légume à souper. Cette portion suffit pour six personnes.

50. *Pommes de terres aux herbes.*

Prenez une poignée de persil, ciboule, deux poignées d'épinards ou de bette à tondre, lavez-les proprement et hâchez fin avec deux oignons, passez dans du beurre, ajoutez une cuillerée de farine, que vous passez encore un peu avec poivre et sel; mettez-y les pommes de terre bouillies et coupées en rouelles, et faites cuire un quart d'heure. Vous pouvez prendre de l'oseille, au lieu d'épinards.

51. *Manière de faire la farine aux pommes de terre.*

Lavez une bonne portion de pommes de terre; pelez-les crues et rapez-les sur une rape, versez-y quelques pots d'eau froide, frottez bien avec la main, passez-les dans un tamis de crin, ajoutez encore de l'eau pour faire dissoudre ce qu'il y a de gluant, laissez reposer quelque temps, puis versez cette eau, remettez-en d'autre, remuez bien la masse et laissez reposer douze heures; ôtez-en toute l'eau et faites-la sêcher a l'air le plus promptement

possible. Lorsquelle sera durcie, vous la pilerez dans un mortier, passez par un tamis et serrez la farine dans un endroit sec : on peut s'en servir pour le laitage, la pâtisserie et les soupes.

52. *Des asperges.*

Après leur avoir coupé le bout de la queue, liez-les en petits paquets de douze ou seize, faites-les bouillir dans de l'eau et du sel; lorsqu'elles fléchissent sous les doigts retirez et laissez-les dans l'eau chaude jusqu'à ce que vous ayez fait la sauce suivante : vous prenez pour quatre personnes une once et demie de beurre frais et la moitié d'une cuillerée à pot de farine, que vous délayez jusqu'à ce que le beurre soit fondu, mouillez avec un verre de bouillon et à volonté un filet de vinaigre, poivre, sel et muscade rapée, tournez sur le feu pour lier la sauce, égoûtez et rangez les asperges sur le plat, et versez-y la sauce; si elle est trop claire, vous pouvez la lier avec un jaune d'œuf. On peut, pôur changer, y mettre la sauce suivante : prenez un quart de beurre frais, demie cuillerée à café de farine, autant de vinaigre, tournez sur des braises modérées jusqu'à ce que le beurre soit fondu, et servez dans une saucière.

53. *Asperges en marmelade.*

Coupez-en le verd en petits morceaux, faites-les bouillir dans de l'eau et du sel, retirez et laissez bien égoûter, mettez-les dans la sauce au beurre ci-dessus avec le jaune de deux ou trois œufs, tournez pour faire épaissir et servez de suite.

LAITAGES, OEUFS ET FRITURES.

1. *Vermicelles* (Noules).

Prenez dix œufs pour six personnes, battez-les dans une terrine jusqu'à ce qu'ils moussent, mettez-y du sel et successivement de la belle fleur de farine jusqu'à la consistance d'une pâte, assez ferme pour la travailler; partagez-la en trois parts, en la maniant sur une planche avec de la farine, étendez-la avec le rouleau; lorsqu'elle sera de la largeur de deux mains, vous pouvez la prendre double en poudrant toujours de farine, pour l'empêcher de coller; étendez les feuilles aussi minces que possible et mettez-les à mesure sur une table couverte d'un linge, pour les faire sécher; ne les laissez pas devenir trop roides, roulez-les dès qu'elles sont maniables et coupez-les bien fines, éparpillez à mesure pour qu'elles ne collent pas; jetez-les dans une marmite avec de l'eau bouillante et du sel, secouez de temps en temps avec une fourchette, faites-leur faire quelques ondées et retirez-les dans une terrine, dans laquelle vous aurez mis de l'eau chaude; égoûtez bien avec l'écumoire et dressez sur le plat, arrosez-les avec une poignée de mie de pain frit dans le beurre; vous pouvez mettre une poignée de vermicelles de côté, les frire de belle couleur et les jeter sur celles qui sont bouillies.

2. *Vermicelles ou Noules farcies.*

Faites la pâte un peu moins ferme que la précédente et ajoutez une once de beurre fondu, étendez-la très-mince avec le rouleau, large comme une petite assiette, laissez un peu sécher et mettez-y une farce de viande rôtie, ou comme celle pour les têtes de choux; couvrez-en chaque feuille et roulez-la comme une sau-

cisse, rangez-les dans une tourtière beurrée avec une chopine de lait et un peu de sel, faites cuire un quart d'heure sous un couvercle ou dans le four; délayez deux jaunes d'œufs dans la sauce, faites-la lier en tournant sur le feu et dressez.

Vous pouvez aussi les farcir avec des épinards, qui doivent être cuits auparavant et auxquels vous ajoutez un peu de lard coupé en dés et un œuf.

3. *Beignets à l'eau.*

Délayez pour quatre personnes une livre de farine avec un peu de sel, du lait froid et trois œufs; il faut que cette pâte soit assez liquide pour passer dans un entonnoir fait exprès et dont on se sert pour les beignets; remplissez-le de pâte et laissez-la couler dans l'eau bouillante; il ne faut pas en mettre plus d'un à la fois, retirez-les dès qu'ils montent sur la surface; dressez sur le plat et arrosez avec de la mie de pain ou des oignons roussis dans le beurre.

4. *Autre manière.*

Il faut prendre de l'eau et une once de beurre frais fondu pour une livre de farine, et les finir comme les précédens.

5. *Tranches à l'eau.*

Faites la même pâte que ci-dessus avec du lait, mais il faut qu'elle soit plus liquide; coupez des tranches de pain blanc, comme pour la soupe, tournez-les dans la pâte et jetez-les à mesure l'une à côté de l'autre dans de l'eau bouillante, faites-leur faire deux à trois ondées, retirez-les sur une planche et laissez-les refroidir; chauffez du beurre dans un large poëlon, mettez-y les tranches l'une à côté de l'autre, pour prendre couleur des deux côtés.

6. *Boulettes à la farine.*

Pour quatre personnes vous prenez une livre et demie

de belle farine et un peu de sel, délayez avec de l'eau froide, de manière que la pâte soit un peu épaisse, mettez-la sur une assiette de bois et jetez avec un couteau d'aussi petites portions que possible dans l'eau bouillante, dans laquelle il doit y avoir un peu de sel, faites-leur faire quelques ondées et retirez-les dans une terrine avec de l'eau chaude et du sel, laissez bien égoûter et mettez-les sur le plat, arrosez de mie de pain ou d'oignons roussis dans le beurre.

7. *Boulettes au pain blanc.*

Coupez du pain blanc comme pour la soupe; s'il est rassis, il n'en est que mieux; faites bouillir demi-pot de lait par livre de pain et laissez-le s'amollir avec pendant deux heures, délayez-le comme une bouillie, mettez-y du sel et de la farine bien blanche, jusqu'à ce que la pâte ait assez de consistence; cassez-y quatre œufs, travaillez-la, formez-en des boulettes comme les précédentes et finissez-les de même. Elles sont très-bonnes, si on les fait rissoler dans du beurre; mais il ne faut mettre que peu de beurre dans le poëlon.

8. *Boulettes aux herbes.*

La pâte se fait comme pour les boulettes à la farine, hâchez une poignée de persil, une poignée de eiboule et ciboulette, passez dans une once et demie de beurre, laissez refroidir et mettez dans la pâte avec deux œufs et un peu de sel; finissez comme les premières.

9. *Boulettes au riz.*

Faites bouillir demi-livre de riz dans de bon bouillon, mettez-y de la mie de pain grillée dans le beurre et une poignée de farine, cassez-y quatre œufs, l'un après l'autre formez des boulettes dans du bouillon ou dans de l'eau avec du sel, dressez-les sur un plat et arrosez de beurre chaud.

10. *Rissoles au gruau* (Gries).

Faites fondre une demi-once de beurre dans un demi-pot de lait; lorsqu'il commence à monter, mettez-y du gruau jusqu'à la consistance d'une bouillie épaisse, continuez à tourner jusqu'à ce qu'elle se détache du poëlon, retirez-la du feu et travaillez la pâte avec un peu de sel, jusqu'à ce qu'elle soit refroidie; saupoudrez une planche de farine, mettez-y une cuillerée de pâte et formez à mesure des boulettes rondes, chauffez du beurre dans un large poëlon, rangez-les l'une à côté de l'autre et faites-les rissoler des deux côtés. On peut à défaut de lait prendre de l'eau.

11. *Autre manière.*

Faites la pâte avec du lait, comme la précédente; lorsque vous l'aurez retirée du feu et travaillée jusqu'à ce qu'elle soit refroidie, cassez-y six œufs l'un après l'autre; s'ils étaient petits il faudrait en mettre davantage. Il faut tremper quelque temps les œufs dans l'eau tiède avant de les mettre dans la pâte, chauffez du beurre comme pour des beignets, retirez un peu le poëlon du feu pour y mettre des cuillerées de pâte, de manière qu'elles puissent nager et s'élever, remettez sur le feu et faites frire lentement en les retournant; vous aurez soin de les bien égoûter en les retirant. Vous pouvez, si vous voulez, les rissoler sur une tourtière beurrée, dans laquelle vous les dresserez l'une à côté de l'autre, en leur laissant assez de place pour s'élever : il faut pour lors mettre deux onces de beurre dans le lait. Il ne faut les faire que demi-heure avant de servir, pour les avoir en sortant du four.

12. *Rissoles aux pommes de terre.*

Versez demi-pot de lait bouillant sur une livre de pain blanc et couvrez pour qu'il s'amollisse, écrasez sept ou

huit pommes de terre bouillies, bien farineuses, et mêlez-les avec le pain trempé, cassez-y quatre œufs, travaillez la pâte, qui doit être ferme, mettez-y du sel et formez vos rissoles comme celles au gruau; vous pouvez les cuire au four ou dans une tourtière ou les faire rissoler dans le poëlon, dans lequel vous ne mettez qu'autant de beurre qu'il en faut pour couvrir le fond.

13. *Macaronis au fromage.*

Prenez pour six personnes une livre de macaronis d'Italie, lavez et faites-les bouillir dans de bon bouillon, ou si vous voulez, avec moitié eau et moitié lait; mais elles sont préférables avec du bouillon, beurrez un plat qui aille au feu, mettez-y le quart des macaronis bien égoûtés, rapez un quart de parmesan ou autre fromage sec, poudrez avec le tiers, remettez des macaronis, puis du fromage, et continuez jusqu'à définition; couvrez et mettez sur des braises modérées, faites roussir de la mie de pain rapée dans une cuillerée de beurre, arrosez-en vos macaronis, et servez de suite.

14. *Bouillie d'enfant.*

Prenez une cuillerée à pot de belle farine bien sèche, délayez-la avec une chopine de lait, tournez sur le feu jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir, retirez-la et ne laissez qu'une braise modérée, sur laquelle vous la faites cuire une heure.

15. *Gruau au lait* (Gries).

Faites bouillir un pot de lait; lorsqu'il monte délayez-y à mesure du gruau jusqu'à ce qu'il forme une bouillie très-liquide; il s'épaissit en cuisant; laissez-le cuire une heure sur un feu modéré; s'il devenait trop épais, vous l'éclaircirez avec du lait. Vous faites cuire de la même manière du gruau d'avoine et du mil, à cette différence que le mil doit cuire deux heures.

16. *Riz au lait.*

Échaudez demi-livre de riz; couvrez et laissez reposer demi-heure. lavez et laissez-le égoûter; faites bouillir sept chopines de lait; lorsqu'il monte mettez-y le riz, laissez-le cuire pendant deux heures sur une braise modérée : en dressant mettez un peu de sel, ou bien poudrez de sucre et de cannelle.

17. *Citrouille au lait.*

Prenez une citrouille bien mûre, coupez-la par côtes pelez et ôtez-en les pepins, coupez-la en gros dés et faites-la bouillir dans l'eau jusqu'à ce que vous puissiez l'écraser; retirez-le sur une serviette, que vous attachez et suspendez pendant la nuit pour en faire sortir l'eau; mettez la masse dans une terrine, écrasez-la et délayez avec du lait bouillant jusqu'à ce qu'elle soit liquide; échauffez un bon morceau de beurre dans une marmite qui ne déteint pas, versez-y votre bouillie et faites-la cuire une bonne heure; au cas qu'elle devienne trop épaisse, vous pouvez l'éclaircir avec du lait.

18. *Omelettes au lait.*

Délayez trois cuillerées de farine avec du lait, cassez-y successivement quatre œufs, salez et éclaircissez avec le lait de manière que la pâte soit très-liquide; chauffez du beurre, renversez le poëlon, pour que le fond soit graissé, mettez-y une cuillère à ragoût de pâte, étendez-la sur tout le fond, que vôtre omelette n'ait que l'épaisseur d'une lame de couteau, arrosez le bord avec du beurre fondu dans une cuillère; quand elle sera cuite d'un côté, tournez pour la colorer de l'autre, roulez-les à mesure comme des saucisses, et mettez-y l'une à côté de l'autre sur un plat qui aille au feu, continuez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte; versez-y du lait bouillant

et faites mitonner un quart d'heure sur une braise modérée; délayez le lait qui reste dans le plat avec deux jaunes d'œufs; remettez dans le poëlon et faites lier sur le feu en tournant, versez sur les omelettes.

19. *Omelettes farcies.*

Faites des omelettes comme les précédentes, que vous étendez à mesure sur une planche; préparez la farce suivante : trempez un quart de pain blanc dans une chopine de lait bouillant, passez quinze échalottes ou trois oignons dans du beurre frais avec une petite poignée de persil et ciboule, le tout hâché fin, nettoyez et faites blanchir une cervelle de veau, délayez avec en donnant quelques tours sur le feu, cassez-y trois œufs avec sel, poivre, cloux de girofle pilés, mettez une cuillerée de cette farce sur chaque omelette et roulez-les à mesure comme les précédentes, rangez l'une à côté de l'autre dans une tourtière beurrée, pannez et faites-les cuire un quart d'heure, passez deux échalottes avec une petite cuillerée de beurre et de farine, mouillez avec du bouillon et faites cuire, liez cette sauce avec deux jaunes d'œufs, dressez-la au fond du plat et mettez-y les omelettes; si vous préférez prendre du lait au lieu de bouillon, il n'y faut point mettre d'échalottes.

20. *Gâteau échaudé.*

Mettez demi-livre de farine dans une terrine; faites bouillir une chopine d'eau avec une once de beurre et délayez aussi promptement que possible dans la farine, éclaircissez avec huit ou neuf œufs, travaillez bien la pâte et versez-la dans du beurre chaud, faites cuire avec un couvercle de tourtière.

21. *Autre manière de gâteau.*

Délayez une cuillerée à pot de farine avec un peu

de lait, cassez-y quautre œufs bien battus, ajoutez une chopine de lait et un peu de sel, versez dans du beurre fondu et faites cuire des deux côtés.

22. *Autre manière.*

Délayez trois cuillerées de farine avec demi-pot de lait, cassez-y sept à huit œufs, que vous ajoutez successivement, ainsi que le lait et un peu de sel, faites chauffer du beurre dans une tourtière, versez-y la pâte avec du feu dessous et sur le couvercle. Vous pouvez aussi le faire cuire au four.

23. *Marmelade au four.*

On prend autant de petites cuillerées à pot de farine que de chopines de lait et deux œufs par chopine, mettez ce que vous jugez à propos de farine dans une terrine, délayés avec une partie de lait, qui doit être tiède, battés les œufs, mettés-les y successivement avec un peu de sel et le reste du lait; chauffés une cuillerée de beurre, versés-y la pâte et faites cuire une heure au four; prenés garde de ne pas remuer la casserole pendant la cuisson, pour empêcher que votre marmelade ne tire de l'eau; si vous voulés la faire cuire avec le pain, il faut la mettre en même temps au four.

24. *Gâteau au lard.*

Délayés trois cuillerées de farine avec une chopine et demie de lait, cassés-y six œufs que vous battés bien, ajoutés une petite poignée de persil, ciboule et peu de sel; faites fondre demi-quart de livre de lard, coupé en dés, sans le colorer, mettés-le dans la pâte, en laissant ce qui tient à la poéle, et ajoutés un peu de beurre; lorsqu'il est chaud, versés-y la pâte et faites-lui prendre belle couleur des deux côtés.

25. *Gâteau aux herbes.*

Trempés demi-livre de pain au lait dans du lait chaud,

passés deux oignons coupés dans du beurre, ajoutés une poignée d'épinards, ciboule et persil hâché avec un morceau de lard coupé en dés, passés un quart d'heure le tout ensemble, délayés-y le pain trempé avec quatre œufs et faites cuire les deux côtés dans du beurre, dessous un couvercle de tourtière.

26. *Gâteau au pain.*

Coupés un pain blanc d'un sol et demi par tranches, chauffés du beurre dans un poélon, mettés-y les tranches l'une à côté de l'autre et faites-les frire de belle couleur; battez et délayés six œufs dans une chopine de lait avec un peu de sel, versés dans le poëlon sur le pain; lorsqu'il est cuit d'un côté, tournés et faites cuire de l'autre.

27. *Gâteau à la viande.*

Prenés des restes de viande bouillie ou rôtie; si elle est maigre, ajoutés de la graisse de rognon ou de la moëlle de bœuf, du persil et ciboule; pour environ demi-livre de viande trempés un quart de livre de pain au lait dans une chopine de lait; après avoir hâché la viande et les herbes le plus fin possible, délayés-y le pain trempé avec six œufs, et faites cuire comme les précédens.

28. *Gâteau aux pommes de terre.*

Trempés demi-livre de pain dans une chopine de lait bouillant; quand il sera un peu refroidi, faites-y fondre demi-quart de livre de beurre frais; écrasés quatre ou cinq pommes de terre bouillies, avec le rouleau, qu'elles soyent comme de la farine, délayés-les avec le pain un peu de sel et six œufs; s'ils étaient encore trop épais, vous éclaircirés avec un peu de lait et travaillés un bon quart d'heure : chauffés une bonne cuillerée de

beurre dans une tourtière, versés-y la pâte et faites cuire de belle couleur, feu dessus et dessous; vous pouvés aussi la cuire au four.

29. *Autre manière.*

Faites rôtir sous les cendres huit grandes pommes de terre bien farineuses, pelés et pilés-les dans un mortier avec un quart et demi de beurre frais; si vous n'avés pas de mortier assez grand, vous pouvés les écraser avec le rouleau, mettés-les dans une terrine, délayés successivement avec huit œufs, un peu de sel et une chopine de lait ou de crême : en ce dernier cas un quart de beurre suffit, versés la pâte dans une forme de fer blanc ou dans une tourtière beurrée, et faites cuire au four ou bien sous un couvercle. Si l'on veut, on peut y ajouter un quart de livre de fromage rapé.

30. *Gâteau au foie d'oie ou au foie de veau.*

Hâchés fin un foie d'oie ou demi-livre de foie de veau, passés une pincée d'échalottes coupées dans du beurre fondu, ajoutez une pincée de persil et donnez encore quelques tours, délayés-y le foie sur le feu jusqu'à ce qu'il commence à palpiter, mettés-y de l'écorce et du jus de citron, sel, poivre, deux cuillerées de bouillon et laissés reposer. délayés une cuillerée à pot de farine avec un peu de lait et de sel, cassés-y successivement cinq œufs, chauffés du beurre dans un poëlon d'omelettes ou dans une tourtière, versés-y la moitié de cette pâte; lorsqu'elle sera un peu affermie, mettés-y la liaison avec le foie et couvrés du restant de la pâte, faites cuire feu dessous feu dessus : vous pous pouvés aussi le faire cuire au four.

31. *Omelettes de différentes manières.*

Battez trois œufs jusqu'à ce qu'ils moussent, mettez-y une cuillerée d'eau, ou pour le mieux, de bouillon, un peu de ciboulette ou de persil hâché et un grain de sel; chauffez du beurre dans un large poëlon, versez-y les œufs et faites frire à grand feu; il ne faut pas la tourner, mais la plier en trois en la dressant sur le plat; on peut aussi y ajouter une pincée de ciboulette avec du sel dans les œufs. Vous pouvez, si vous voulez, y mettre une cuillerée de viande hâchée, du jambon ou de la langue salée, coupée en petits zestes.

32. *Omelette aux épinards.*

Faites une omelette large, comme la précédente, dressez-la comme la précédente, de manière que le côté qui n'est pas cuit soit au haut; étendez-y des épinards aprêtés comme pour légume, qui doivent être secs; faites une seconde omelette, couvrez-en les épinards dont vous dressez le côté coloré en dehors.

33. *Omelette hâché.*

Partagez un pain de quatre sols et demi par le milieu, ôtez-en toute la mie sans entamer lacroûte, trempez celle-ci dans du bouillon, et en maigre dans de l'eau; passez une petite poignée d'échalottes dans un quart de livre de beurre frais, bouillez dix œufs que vous tournez avec sur le feu jusqu'à ce qu'ils soyent presque durs; hâchez-les avec un morceau de beurre frais, exprimez le pain et une poignée de morilles nettoyées et bouillies, avec une pincée de persil, hâchéz-le aussi et mettez dans la farce avec quatre ou cinq œufs que vous y cassez successivement, et qui doit avoir de la consistance, sel, poivre, macis, et quelques cloux de girofle pilés; coupez les croûtes de manière à pouvoir les ranger l'une à côté de l'autre dans

une tourtière ou plaque ovale bien beurrée, mettez-y la farce et appuyez avec la main pour la faire tenir et lui donner sa forme, passez-y un pinceau avec de l'eau, pannez-la et faites cuire demi-heure au four; pendant ce temps, vous y ferez la sauce suivante : faites roussir une cuillerée de farine, ajoutez une cuillerée d'échalottes et une gousse d'ail hâchés, versez-y une bouteille de vin rouge avec autant de bouillon ou d'eau, poivre; sel, cloux de girofle, deux feuilles de laurier, deux petites tranches de citron et une poignée de morilles, faites bouillir une bonne demi-heure en tournant de temps en temps, ajoutez de l'eau ou du bouillon, suivant le besoin; dressez la sause dans le plat et mettez-y l'omelette. Vous pouvez la servir à un repas pour remplacer le poisson.

34. *Oeufs bouillis.*

Brouillez six œufs avec du lait ou, pour le mieux, de la crême, si vous en avez, une pincée de persil coupé fin et du sel; faites fondre demi-livre de beurre frais, versez-y les œufs avec la crême en tournant jusqu'à ce qu'ils soient épais, dressez-les de suite et faites rissoler ce qui s'est attaché au poëlon, pour en former un petit gratin, que vous enlevez et servez dessus les œufs.

35. *Oeufs pochés.*

Faites bouillir l'eau dans un petit poëlon, cassez un œuf dans une soucoupe et pochez-les dans l'eau bouillante, retirez-le dès que le blanc couvre le jaune; faites bien égoûter et dressez sur le plat; quand vous en aurez la quantité qu'il vous faut, mettez-y telle sauce que vous jugez à propos, en faisant attention de la verser entre les œufs et jamais dessus.

36. *Oeufs au miroir.*

Graissez un plat qui aille au feu, cassez-y autant d'œufs que vous jugerez à propos, ayez soin qu'ils restent entiers

jetez-y un grain de sel, mettez sur de la braise jusqu'à ce que le blanc soit ferme, et passez la pèle rouge sur les jaunes qui doivent rester molets.

37. *Oeufs frits.*

Cassez un œuf dans une soucoupe, poudrez d'un peu de farine et d'un grain de sel, faites frire à grand feu dans un petit poëlon, retirez-le promptement, faites égoûter et dressez-le sur le plat; vous pouvez les pocher dans du bouillon; mais de telle manière que vous fassiez, il faut les cuire et les retirer promptement, pour que le jaune reste molet.

38. *Oeufs pochés au roux.*

Quand vous aurez suffisamment d'œufs, soit pochés soit frits, pour en garnir votre plat, faites un roux avec du beurre frais et une petite cuillerée de farine, ajoutez deux échalottes hâchées; mouillez avec de l'eau ou du bouillon; deux cuillerées de vinaigre, poivre et sel, faites bouillir demi-heure, dressez la sauce, qui ne doit pas être épaisse, dans le plat et garnissez avec les œufs.

39. *Oeufs au vin rouge.*

Passez une petite cuillerée de farine avec quelques échalottes coupées dans du beurre frais, sans les roussir; mouillez avec un verre de vin rouge et autant de bouillon ou d'eau, poivre, sel, cloux de girofle, faites bouillir une demi-heure en tournant souvent; dressez la sauce et mettez-y six œufs durs, coupés en rouelles.

40. *Oeufs farcis.*

Fendez six œufs durs, ôtez-en le jaune et mettez le blanc dans l'eau fraîche, trempez un morceau de pain blanc dans du lait, exprimez et hâchez-le avec le jaune, une once de beurre frais et un peu de persil, délayez avec un œuf cru, sel, poivre et un peu de muscade; mettez de

cette farce dans chaque blanc d'œuf, rangez-les sur un plat beurré qui aille au feu, de manière que la farce touche le plat, couvrez et faites mitonner un quart d'heure sur uu feu modéré, délayez une demi-cuillerée de farine avec un peu de beurre frais et une tasse de lait ou de bouillon, une pincée de persil, poivre, sel, muscade, et faites cuire un demi-quart d'heure; si vous avez de la farce de reste, mettez-la dans la sauce, penchez le plat avec les œufs, pour que la graisse se lie avec et dressez.

41. *Autre manière.*

Coupez six œufs comme les précédens, écrasez le jaune avec gros comme une noix de beurre frais, une pincée de ciboulette ou persil hâché, sel, muscade et un peu de farine, mêlez et remplissez-en le blanc, rangez-les sur un plat, délayez ce qui tient à la poële où vous avez fait votre farce, avec deux tasses de lait, et versez sur les œufs dans une petite casserole, versez-y la sauce en tournant pour la lier.

42. *Oeufs entiers avec une farce.*

Faites-les cuire de manière que le blanc soit ferme et que le jaune reste molet, coupez le haut bout et retirez-en le jaune avec une cuillère à café, hâchez une poignée d'épinards, persil et quelques échalottes, et passez dans du beurre frais, ajoutez le jaune que vous avez sorti, une tasse de crême et, à défaut, du lait, cloux de girofle, poivre, sel; tournez et faites épaissir sur le feu, mettez cette farce dans les œufs et couvrez du bout que vous en avez ôté, ranges-les bien serrés dans un plat ou une forme beurrée, versez-y du bouillon et en maigre du vin, couvrez et faites mitonner demi-heure sur de la braise; faites un roux pour de la sauce, avec six à huit petits oignons, mouillez d'une chopine de vin blanc, une tasse d'eau, du sel, quelques cloux de girofle, deux feuilles de

laurier, et faites bouillir demi-heure en tournant de temps en temps, et ayant soin de l'éclaircir au besoin. dressez dans un plat, mettez-y les œufs et versez le jus qu'ils ont rendu, dans la sauce que vous faites lier.

43. *Oeufs grillés.*

Lavez proprement les œufs avec la coque, essuyez et faites deux petits trous, pour que vous puissiez les souffler, brouillez ce que vous en avez sorti, avec sel, macis, quelques cloux de girofle pilés, passez une poignée d'épinards, persil et ciboule hàchés dans le beurre frais, mettez les œufs avec et faites entrer cette farce dans les coques dont vous bouchez d'abord un trou avec un peu de farine délayée avec du blanc d'œuf; lorsqu'elles sont remplies, bouchez aussi de l'autre trou, et faites-les cuire dans l'eau bouillante, laissez-les refroidir et pelez-les; s'ils n'étaient pas assez cuits, il faudrait les remettre dans l'eau, tournez-les dans de l'œuf battu, pannez-les et versez-y du beurre chaud; vous pouvez y mettre une sauce aux asperges; on les servira avec des épinards.

44. *Oeufs à l'oseille.*

Passez deux grandes poignées d'oseille un quart d'heure dans un bon morceau de beurre frais avec une petite poignée de farine, poivre et sel, fendez six à huit œufs durs, écrasez le jaune avec une chopine et demie de lait. Délayez l'oseille avec et faites bouillir quelques minutes en tournant; dressez sur le plat et garnissez avec les blancs.

45. *Oeufs au jus d'oseille.*

Pilez de l'oseille dans un mortier et pressez-en le jus par un linge, passez une cuillerée de farine avec quelques échalottes et du beurre frais, qu'elle ne soit que blonde, mouillez avec le jus de l'oseille, un peu d'eau ou de bouillon, poivre et sel et faites bouillir un quart d'heure; si la

sauce était trop acide, vous aiderez avec du bouillon, versez-la sur le plat, coupez six œufs en rouelles et faites un peu mitonner.

46. *Oeufs à la moutarde.*

Faites bouillir un verre de vin avec un morceau de beurre jusqu'à ce qu'il ne sente plus le vin, délayez-y deux cuillerées de moutarde, salez et dressez sur des œufs durs; coupez en quartiers.

47. *Manière de cuire les œufs à la coque.*

Mettez des œufs tout frais dans un vase que l'on puisse couvrir, versez-y le plus promptement possible de l'eau bouillante et couvrez cinq minutes. Cette manière est infaillible; mais si vous préférez les bouillir, mettez-les dans l'eau bouillante, comptez cent et retirez-les.

ENTREMETS.

1. *Côtelettes piquées.*

Prenez de belles côtes de veau, coupez l'os qui est au bas en travers, parez-les proprement de la peau qui couvre l'os, en la raclant vers le bas, pour pouvoir tenir la côte avec les doigts; applatissez en les battant fort et piquez-les de lard fin, faites-leur prendre couleur une demi-heure au four; si vous avez du jus, faites-le réduire en glace, mettez-le avec un pinceau sur les côtelettes et servez garni de persil. Il ne faut pas les mettre sur le légume, mais les servir à part.

2. *Autre manière.*

Parez comme les précédentes, que l'os soit un peu court, applatissez et prenez de la mie de pain, un peu

de lard, trois ou quatre ciboulettes, une bonne pincée de persil, poivre et sel, hâchez le tout; beurrez la tourtière ou plaque, mettez-y la moitié de cette fourniture et les côtelettes avec un peu de sel, couvrez du reste et faites cuire demi-heure au four ou sous le couvercle.

3. *Côtelettes de veau en papillotes.*

Préparez-les comme les précédentes et faites la même farce, beurrez le quart d'une feuille de papier blanc, mettez-y une petite cuillerée de ces fournitures, avec un peu de sel et la côtelette, couvrez avec la même portion et pliez le papier tout autour comme une papillote, faites griller une bonne demi-heure dans la tourtière ou dans le petit four et servez avec le papier

4. *Côtelette de veau farcies.*

Pour deux livres de côtelettes, hâchez trois quarts de livre de veau, après en avoir ôté les peaux et filamens, un quart de livre de moëlle de bœuf ou de graisse de rognon, trois ou quatre échalottes, pilez tout cela pendant une demi-heure, trempez du pain au lait dans du lait; lorsqu'il aura tout bu, exprimez-le bien, ajoutez-le à la viande, avec de l'écorce de citron, des cloux de girofle et du macis, poivre, sel et persil hâché, liez avec deux jaunes d'œufs, mettez sur chaque côtelette une cuillerée de hâchis, pressez-le bien avec la main, passez-y un pinceau avec de l'eau et pannez avec du pain séché et tamisé; beurrez fortement un lèche-frite ou tourtière, rangez-y vos côtelettes, l'une à côté de l'autre, et faites cuire une demi-heure, en les coulant souvent avec le jus qu'elles jettent. Ces côtelettes sont très-bonnes pour servir avec les épinards, ou tel autre légume.

5. *Côtelettes de mouton.*

Battez bien et mettez-les sur une assiette avec un peu de bouillon, mêlez de la mie de pain, poivre, sel, persil

hâché, tournez-y chaque côte et faites-les griller sur le gril à un feu modéré.

6. *Autre manière.*

Battez-les et mettez-les l'une à côté de l'autre dans du beurre chaud, avec poivre et sel; faites-les colorer des deux côtés en les couvrant jusqu'à ce qu'elles soyent tendres, dressez et mettez-les au chaud; faites frire dans la graisse qu'elles ont rendue, une poignée de persil dont vous avez ôté les grosses branches, dressez sur votre viande

Le mouton doit être mortifié quelques jours, suivant la saison; lorsqu'on le prend tout frais, il est toujours coriace.

7. *Côtelettes de porc.*

Battez et pannez-les comme celles de mouton et faites les rôtir sur le gril ou dans un poëlon; dans ce dernier cas, il faut y mettre un peu d'eau, poivre et sel; faites-leur prendre couleur des deux côtés sur un feu modéré. On ne les sert pas sur le légume.

8. *Côtelettes de porc à la moutarde.*

Coupez-les minces, battez et arrosez-les de bouillon, pannez et faites griller sur des braises modérées, faites la sauce suivante : écrasez le jaune de cinq ou six œufs avec trois cuillerées d'huile fine, poivre sel, persil hâché, trois ou quatre cuillerées de vinaigre et une cuillerée de moutarde, tournez demi-quart d'heure et servez dessous les côtelettes. On peut servir cette sauce avec des côtelettes de veau, de mouton ou de porc; vous pouvez, pour diversifier, y mettre une sauce à l'estragon, qui est plus distinguée; écrasez six jaunes d'œufs durs avec cinq ou six cuillerées d'huile fine, hâchez des feuilles d'estragon dont vous ôtez les tiges, du persil, ciboule ou ciboulette et deux ou trois échalottes; délayez ces herbes

avec les œufs et l'huile, ajoutez trois ou quatre cuillerées de vinaigre et servez.

9. *Foie de veau frit.*

Otez-en proprement toutes les peaux et coupez-le en tranches de la longueur du doigt et de l'épaisseur d'une rôtie de pain, faites-le tremper pendant une heure dans une quantité suffisante de lait, retirez et essuyez-le avec une serviette, tournez chaque tranche dans de la farine de seigle ou dans du pain rapé et tamisé; faites frire à grand feu le plus promptement possible, crainte qu'il ne racornisse. Vous pouvez le servir pour hors d'œuvre, ou bien avec une salade.

10. *Pieds de veau frits.*

Après qu'ils sont bien nettoyés, mettez-les tremper pendant quelques heures dans l'eau; faites-les bouillir dans de l'eau salée jusqu'à ce que vous puissiez les désosser. On peut, si l'on veut, les mettre dans le pot au feu, mais ils blanchissent le bouillon; laissez-les refroidir et coupez-les par morceaux de moyenne grandeur; faites la pâte suivante : délayez une poignée de farine avec de l'eau, ajoutez deux cuillerées d'huile fine, le blanc de trois œufs, poivre et sel, travaillez-la pendant un bon quart d'heure, qu'elle soit liquide : cette portion est suffisante pour trois pieds de veau; tournez-les dans la pâte, mettez-les avec une cuillère dans le beurre chaud et faites frire de belle couleur.

La même pâte peut servir à frire des pigeons et des poulets, lorsqu'on a des restes d'un ragoût, comme aussi des scorsonnères, des salsifis et des chou-fleurs; mais il ne faut que blanchir légèrement ces légumes, lorsqu'on veut les frire.

11. *Autre manière.*

Lorsque les pieds sont désossés, vous les laissez refroi-

dir et les coupez en morceaux un peu longs, cassez quelques œufs, battez-les, avec poivre et sel, du pain séché et pilé et une petite poignée de hâché, tournez-y les pieds et faites frire. Vous pouvez vous servir aussi de la pâte comme pour le gâteau aux œufs; alors il faut y mettre quelques œufs de plus.

12. *Pieds et oreilles de porc frits.*

Faites bouillir des pieds et des oreilles ou le groin dans l'eau avec une bouteille de vin, sel, quelques oignons entiers, racine de gingembre; racine de persil, céleri, jusqu'à ce qu'on puisse les désosser, laissez-les refroidir sur un plat, coupez-en des morceaux de la longueur du doigt, tournez-les dans trois ou quatre œufs battus et dans du pain pilé, avec poivre et sel, faites frire de belle couleur. Il faut mettre beaucoup de beurre dans la poële pour les fritures et pour les beignets.

13. *Queues de mouton frites.*

Faites bouillir les queues comme les pieds ci-dessus, en faisant attention qu'elles restent entières; laissez-les refroidir sur un plat et faites-les frire de la même manière que les pieds de porc. Trois ou quatre suffisent pour un plat; il faut les garnir de persil frit.

14. *Rôties au rognon.*

Prenez le rognon et la graisse d'une longe de veau qu'on a desservie, hâchez-la avec un peu de viande rôtie et une pincée de persil; mettez ce hâchis dans une terrine, avec poivre, sel, un peu de muscade, de l'écorce de citron rapée et quatre ou cinq œufs; si vous n'aviez pas assez de viande; vous pouvez y mettre un peu de pain au lait trempé dans du lait, délayez le tout et coupez des tranches de pain rondes; si vous avez du pain au lait, elles n'en seront que plus délicates; mettez une bonne cuillerée de hâchis sur chaque tranche, pressez avec la main pour la rendre ferme, et faites frire de belle couleur dans du beurre fondu : il faut faire ensorte que le pain

surnage et que la farce soit en bas. On peut, si l'on veut, les faire cuire dans un four ou dans une tourtière graissée; mais la première méthode est meilleure.

15. *Rissoles ou petits pâtés de ménage.*

Mettez demi-livre de farine sur une planche, faites un trou au milieu, coupez un quart de livre de beurre en petites tranches, un peu de sel, et suffisamment d'eau pour pétrir une pâte ferme, travaillez et abattez-la avec le rouleau de l'épaisseur d'un petit écu, hâchez des restes de veau, de bœuf ou telle autre viande cuite avec un peu de persil, poivre, sel et quelques cuillerées de bouillon; faites des tas d'une petite cuillerée de farce sur la pâte que vous abattez et pressez bien tout autour, coupez avec un couteau ou une videlle, et faites-les frire.

16. *Saucisses.*

Hâchez de la viande de porc, dans laquelle il doit y avoir au moins le tiers de gras : il faut demi-livre par saucisse; battez la viande et hâchez-la très-fin avec l'écorce d'un citron, poivre, sel et un verre d'eau pour deux livres de viande; ayez des boyaux de porc ou de chèvre, bien nettoyés, dans lesquels vous faites entrer la viande avec une seringue ou avec un cornet; ne les serrez pas trop, crainte qu'elles ne crèvent, faites-les rôtir sur le gril, et servez avec des choux de toute espèce.

17. *Saucisses de veau en crépine.*

Prenez une livre de veau que vous dépouillez de toutes les peaux et filandres, demi-livre de viande de porc et un quart de graisse de rognon ou de moëlle de bœuf; ajoutez trois échalottes et hâchez le plus fin possible, trempez un quart de livre de pain au lait, ajoutez un peu de persil hâché, poivre, sel, quelques clous de girofle, macis et trois œufs, mettez une crépine de porc ou, à défaut, de veau, dans l'eau tiède, pour pouvoir l'étendre, coupez-la en morceaux,

un peu plus longs que le doigt, mettez-en sur chacun une bonne cuillerée, enveloppez avec la crépine et donnez-leur la forme d'une petite saucisse, graissez une plaque ou tourtière, rangez-y les saucisses et faites-les cuire de belle couleur, versez la graisse qu'elles jettent sur les choux, si vous en avez,

18. *Atriaux* (*Saucisses plattes*).

Hâchez une livre de porc, qui ne soit pas trop maigre, ajoutez demi-quart de lard coupé en petits dés, de l'écorce, de citron, poivre et sel, délayez avec une tasse d'eau, coupez en plusieurs pièces une crépine de porc, mettez sur chacune une cuillerée de cette viande, faites un trou au milieu, dans lequel vous mettrez quelques morceaux de rognon de porc coupé en dés, enveloppez de la crépine et formez-en de petits pains, que vous rangez dans une tourtière graissée de beurre frais, pannez et faites-les cuire de belle couleur; vous pouvez les servir avec des choux de toute espèce : une livre suffit pour cinq ou six pièces.

On peut servir des tranches de jambon, des langues fumées et du bœuf salé et fumé avec les légumes.

POISSONS, ÉCREVISSES, ESCARGOTS ET GRENOUILLES.

1. *Carpe au bleu.*

Lavez et videz-la, sans l'écailler, prenez garde de ne pas écraser la bile, mettez-la sur un plat un peu profond, versez-y une chopine de vinaigre bouillant : c'est ce qui la rendra bleue, et couvrez bien; mettez de l'eau dans une casserole avec un bouquet de racines de persil avec les branches, racines de céleri et ciboule, attachez les herbes avec un fil, trois oignons piqués de cloux de girofle,

trois ou quatre feuilles de laurier, une poignée de sel, et couvrez votre casserole, quand l'eau bouillit, mettez-y la carpe avec le vinaigre, qui est au fond du plat, faites cuire jusqu'à ce que la chair commence à se détacher des arêtes; vous pouvez servir la carpe chaude sur une serviette ou la laisser refroidir et la servir avec de l'huile et du vinaigre.

Ayez attention de faire cuire promptement le poisson, qui, pour être bon, doit être pris au sortir de l'eau.

2. *Carpe sur le gril.*

Il faut en écaillant et vidant la carpe la tenir par la tête, pour ne pas écraser la bile, mettez sel, poivre et environ quatre cuillerées d'huile fine sur un plat, tournez-y plusieurs fois votre poisson et faites-le rôtir des deux côtés sur le gril; vous y ferez la sauce suivante, prenez une casserole assez large pour contenir la carpe, sans la courber; passez une cuillerée d'échalottes hâchées et une cuillère à pot de farine dans un bon morceau de beurre frais, ajoutez une pincée de persil hâché, mouillez avec du bouillon ou de l'eau, un peu de vinaigre, quelques cloux de girofle, deux ou trois feuilles de laurier et l'huile qui a servi à retourner la carpe; faites bouillir un quart d'heure, mettez-y le poisson et faites mitonner encore un quart d'heure, pendant lequel vous le coulez avec la sauce et remuez quelquefois la casserole, pour empêcher qu'il ne s'attache; au cas que la sauce soit trop courte, vous l'éclaircirez avec du bouillon : il faut y ajouter les œufs ou laitances.

On fait bien d'avoir des poissonières dans les grandes cuisines.

3. *Carpe farcie.*

Videz et écaillez-la comme la précédente et mettez-la avec de l'huile, poivre et sel dans un plat; faites la farce

suivante passez deux ou trois oignons dans le beurre frais, avec une poignée de ciboule et persil hâché; faites frire quelques tours avec les oignons, prenez du pain au lait trempé dans du lait, poivre, sel, cloux de girofle et deux œufs, passés le tout sur le feu, jusqu'à ce que la farce ait de la consistance; s'il y a une laitance, il faut la couper en petits dés et la mettre avec le reste, remplissés tout le corps du poisson et cousés-le, pour que rien n'en sorte; beurrés une lèchefrite, mettés-y la carpe, après l'avoir bien retournée dans l'huile, pannés et faites-la cuire trois quarts d'heure à une chaleur modérée ; pour la sauce, vous passés une pincée d'échalottes hâchées et une cuillerée de farine dans du beurre frais, mouillés avec du bouillon ou de l'eau, mettés-y macis, poivre, sel, cloux de girofle, deux feuilles de laurier, capres, quelques tranches de citron, persil hâché et un filet de vinaigre, avec l'huile qui a servi à frotter le poisson; faites cuire une bonne demi-heure, mettés-y la carpe que vous faites encore mitonner un quart d'heure dans la sauce. Vous pouvés faire des boulettes, comme elles ont été marquées à l'article des soupes, dressés la sauce, mettés-y la carpe et garnissés de boulettes.

4. *Carpe au roux.*

Ecailles, vidés et fendés-la par le milieu, coupés chaque moitié en trois ou quatre tronçons, ne laissés que la largeur d'un petit doigt au plus de chair après sa tête, que vous fendés aussi, et qu'il faut mettre au fond de la casserole : pour une carpe de deux livres, vous prenés une bouteille de vin rouge et à défaut du blanc, avec poivre, sel, macis, cloux de girofle et deux feuilles de laurier; faites cuire cinq à six tranches de pain, retirés-les sur une assiette et mettés une cuillère à pot de farine dans le même beurre, faites-en

un beau roux auquel vous ajoutés cinq ou six petits oignons que vous colorés avec, mouillés avec la cuisson de votre poisson, versés ce roux sur la carpe et remettés de la cuisson dans le poëlon; répétés deux fois, pour que le roux se mêle bien avec la cuisson, faites bouillir le tout avec la carpe, jusqu'à ce que la chair commence à se détacher des arêtes; dressés les croûtes au fond du plat, mettés-y le poisson avec la sauce.

5. *Carpe en sauce blanche,*

Vidés et coupés-la comme la précédente et essuyés chaque tronçon avec un linge propre, mettés-les dans une casserole avec huit ou neuf petits oignons, une racine de persil avec les branches, quelques cloux de girofle, un morceau de racine de gingembre et une bouteille de bon vin blanc, faites bouillir un quart d'heure; retirés la carpe sur un plat que vous garnissés avec les oignons, passés la cuisson par un tamis, remettés-la sur le feu avec un quart de livre de beurre frais manié dans de la belle farine et une pincée de persil, faites-la bien lier et dressés sur le poisson.

6. *Carpe frite.*

Préparés-la comme les précédentes, essuyés les tronçons avec un linge et tournés chacun dans de la farine de seigle ou, pour le mieux, dans du pain pilé, avec poivre et sel; chauffés du beurre comme pour des beignets et faites frire de belle couleur; il faut que la tête et les laitances restent plus long-temps dans la friture, faites bien égoûter, dressés sur le plat, la tête au fond, la laitance ou les œufs au milieu; prenés une bonne poignée de persil, ôtés-en les plus grosses tiges, jetés dans le beurre, faites frire une minute et garnissés-en votre plat. Il faut frire le poisson à grand feu, n'en pas mettre trop à la fois, pour qu'il soit bien croquant, et servir chaudement.

7. *Brochet en sauce blanche.*

Il faut écailler et vider les brochets; s'ils sont petits, mettés-leur la queue à la bouche, affermissés-la avec une petite brochette de bois; si le brochet est grand, vous pouvés le couper en tronçons, comme la carpe. Un grand brochet a bonne grace, si vous le dressés en dauphin: il faut, pour cet effet, le fendre depuis la tête, qui doit rester entière, jusques proche de la queue, qui doit rester entière aussi; retournés-le de manière que l'intérieur soit en-dehors et donnés-lui la queue dans la bouche mettés une poignée d'échalottes coupées dans une casserolle avec le poisson : pour deux livres de brochet, versés-y une bouteille de vin blanc, avec poivre, sel, quelques cloux de girofle, macis et une racine de persil; si vous n'en avés pas, faites un bouquet de persil en branches, couvrés et faites bouillir à grand feu jusqu'à ce que la chair soit prête à se détacher, dressés-le plat où vous voulés le servir, et tenés-le au chaud! délayés une cuillerée à pot de farine avec un bon morceau de beurre frais; mouillés avec la cuisson du poison, ajoutés une pincée de persil hâché, et tournés la sauce pour la lier; si elle était trop claire, vous y mettrés une liaison de deux jaunes d'œufs, que vous ferés épaissir en tournant sur le feu sans bouillir, dressés sur le brochet.

8. *Brochet rôti.*

Il faut choisir un grand brochet, écaillés, vidés et lavés-le, salés en-dedans et en-dehors et laissés reposer une demi-heure; sêchés-le avec un linge, remettés-y peu de sel, poivre, cloux de girofle et le foie, piqués le poisson des deux côtés avec du lard fin, ou bien enveloppés-le de feuilles de vigne; chauffés la broche et graissés-la avec du beurre ou de l'huile, mettés-y le poisson que vous aurés soin d'attacher avec un cordon, pour le faire tenir ferme. Il faut le rôtir une heure à

un feu modéré et le couler souvent avec du beurre, ou de l'huile fine; vous y ferés la sauce suivante: passés une poignée d'échalottes dans du beurre frais jusqu'à ce qu'elles soyent tendres, ajoutés une cuillerée de farine, un demi-pot de bouillon ou d'eau, une chopinc de vin, macis, cloux de girofle, deux feuilles de laurier, trois ou quatre tranches de citron, des capres, si vous le jugés àpropos et un peu de persil hàché; faites cuire cette sauce une bonne demi-heure et dressés la sur un plat oval, retirés votre poisson avec précaution de la broche, mettés-le sur le plat dans la sauce et couvrés avec les tranches de citron; si vous voulés plus d'acide dans votre sauce, exprimés-y le jus d'un citron.

Vous pouvés garnir ce plat avec des boulettes, qui se trouvent à l'article des soupcs, vous pouvés aussi le garnir d'écrevisses entiéres; après les avoir fait bouillir dans de l'eau et du vin, écaillés les queues, qui doivent tenir au corps, levés l'écaille du dos sans toucher au eorps ni aux pattes, qui doivent rester entières, et garnissés-en votre plat.

9. *Brochets au bleu.*

Après les avoir préparés comme les précédens, courbés les poissons, dressés-les la queue à la bouche et versés-y une chopine de vinaigre bouillant; mettés du vin, du sel, poivre entier, deux feuilles de laurier, une racine de gingembre et cinq ou six petits oignons dans une poissonière; lorsque cette cuisson est bouillante, mettés les brochets, couvrés et faites bouillir un quart d'heure: dressés-les avec leur court bouillon et couvrés d'une feuille de papier, pour l'empêcher de s'évaporer. Vous pouvés les conserver quatre ou cinq jours dans la cuisson; on les sert froids: si l'on veut, on les fait bouillir dans de l'eau et du vinaigre.

10. *Brochet sur le gril.*

Lorsqu'il est écaillée, il faut l'ouvrir sur le dos pour le vuider, le ventre doit rester entier; mettez dans un plat poivre, sel et trois ou quatre cuillerées d'huile fine, tournez-y plusieurs fois le poisson, mettez-le sur un gril beurré et faites-lui prendre couleur sur un feu modéré, retournez-le encore dans l'huile pour le colorer de l'autre côté : vous pouvez faire la même sauce que pour la carpe sur le gril; ou bien à l'estragon, comme il sera dit pour les truites.

11. *Brochet frit.*

On le frit comme la carpe, lorsqu'il a plus d'une demi-livre, il faut le couper par tronçons.

12. *La barbue, le perche et la tanche.*

On les bouillit ou on les rôtit comme le brochet; mais il faut limoner la tanche, en l'échaudant avec de l'eau bouillante, pour lui faire jeter le limon; vous pouvez les frire comme le brochet et la carpe : la tanche et la barbue peuvent être cuites au vin rouge; si vous voulez les servir froides, il faut les bouillir dans du vin ou de l'eau.

13. *Barbue sur le gril.*

Prenez une grande barbue, écaillez et videz-la, ôtez les ouïes et lavez-la proprement, faites des coupures des deux côtés, d'espace en espace depuis la tête jusques près de la queue, salez et laissez-la reposer une heure; mettez quelques cuillerées d'huile fine sur un plat, ajoutez quelques échalottes, persil hâché, poivre et sel; essuyez le poisson avec un linge, arrosez-le des deux côtés avec cette marinade, tant qu'il peut en tenir, pannez-le, mettez quelques feuilles de laurier sur le gril et votre poisson dessus, faites-les rôtir de belle couleur en le tournant et arrosant souvent de marinade, dressez-le avec précaution et servez avec telle sauce que vous jugerez àpropos.

14. *La truite.*

Plus elles sont fraîches et plus elles sont délicates; si l'on ne peut s'en servir en sortant de l'eau, il faut les vider, laver et les essuyer sans les saler; mettez-les dans une casserole avec une pincée d'échalottes entières, sel, poivre, macis, cloux de girofle et un bouquet de persil; pour deux livres de poisson, prenez une bouteille de vin rouge, faites bouillir un quart d'heure à grand feu, retirez-les avec précaution sur un plat et tenez-les au chaud; passez un morceau de beurre frais avec une petite cuillerée de farine jusqu'à ce que le beurre soit fondu, versez-y peu à peu du vin qui a cuit votre poisson, ajoutez une pincée de persil hâché, ôtez le bouquet et dressez la sauce sur les truites.

15. *Truites au noir.*

Nettoyez et lavez-les comme les précédentes : pour trois livres de poisson prenez un pot de vin rouge, mettez-y douze à seize petits oignons entiers, poivre, sel, macis, quelques cloux de girofle, quelques racines de persil, une de gingembre, quatre pepins de noix et un peu d'ail, faites bouillir cet assaisonnement avec le vin, mettez-y les truites et laissez-les cuire un quart d'heure, dressez-le poisson et tenez-le au chaud, passez la cuisson par un tamis, pressez bien avec une cuiller pour exprimer tout le jus, colorez légèrement une cuillerée de farine dans un morceau de beurre, délayez avec la cuisson, faites lier à la consistance d'une sauce en tournant, et dressez-la sur les truites.

16. *Truites sur le gril à l'estragon.*

Si vous pouvez avoir de grandes truites, elles seront bien meilleures, videz et lavez-les, faites-leur d'espace en espace de petites coupures des deux côtés, mettez quatre à six cuillerées d'huile fine avec poivre et sel sur

un plat, tournez-y bien vos poissons, mettez-les sur le gril et arrosez-les souvent avec l'huile, et faites-leur prendre couleur des deux côtés; préparez la sauce suivante: écrasez le jaune de six œufs durs, que vous délayez avec six cuillerées de vinaigre, hâchez très-fin une poignée de feuilles d'estragon, une pincée de persil, un peu de ciboulette et deux à trois échalottes, mettez ces herbes avec les œufs, ajoutez l'huile qui a servi à arroser le poisson, éclaircissez avec du vinaigre jusqu'à la consistance d'une sauce assez épaisse que vous tournez jusqu'à ce que l'huile soit bien liée avec le vinaigre, dressez cette sauce froide sur un plat, mettez-y les truites chaudes dessus et servez de suite.

17. *Truites au court bouillon.*

Dressez-les en rond et réunissez la tête à la queue avec une petite brochette; vous pouvez, par précaution, les attacher encore avec un fil; si vous les voulez avoir bleues, versez-y du vinaigre bouillant, comme il a été dit pour la carpe; mettez de l'eau dans une casserole, ajoutez poivre, sel, trois ou quatre oignons en rouelles, une petite racine de gingembre, racines de persil avec les branches, racine de céleri et suffisamment de sel; lorsque l'eau sera bouillante, mettez-y les truites, couvrez et faites bouillir un quart d'heure, servez-les chaudes avec de l'huile et du vinaigre: si vous voulez les servir froides, il faut prendre du vin ou du vinaigre, au lieu d'eau, et les laisser dans la cuisson jusqu'à ce que vous les servirez.

18. *Truites frites.*

Servez-vous des petites pour frire, dressez-les en rond, comme les précédentes, et faites les frire comme le brochet

19. *Anguille aux capres.*

On lui passe un clou par la tête pour l'attacher à un pieu, il faut la tenir avec une serviette, crainte qu'elle

n'échappe; détachez la peau autour de la tête avec un petit couteau, frottez les mains avec du sel et tirez-lui toute la peau, mettez l'anguille sur une planche pour la vider, dressez-la en rond et attachez la tête avec une brochette à la queue; tournez-la dans l'huile avec poivre et sel, et faites-la rôtir sur le gril : mettez dans une casserole assez large pour contenir l'anguille, un morceau de beurre frais, passez-y une cuillerée d'échalottes coupées, une petite cuillère à pot de farine et du persil hâché; mouillez avec du bouillon ou de l'eau, demie tasse de vinaigre avec des capres, quelques feuilles de laurier, quelques cloux de girofle et l'huile dans laquelle vous avez tourné l'aiguille; quand votre sauee sera bien liée, mettez-y le poisson et faites euire encore une demi-heure avec, remuez de temps en temps la casserole pour empêcher que l'anguille ne s'attache, retirez-la avec précaution sur un plat, ôtez la brochette, dégraissez la sauce, faites cuire un peu pour qu'elle soit bien liée et dressez-la au milieu de votre plat.

20. *Anguille rôtie.*

Lorsque vous l'aurez vidée et dépouillée comme la précédente, coupcz-la par tronçons de la longueur du doigt, frottez chaque morceau de poivre et sel et tournez-le dans du beurre fondu; enveloppez-le d'une ou deux feuilles de vigne, attachez avec un fil, passez-les à une petite broche et faites-la rôtir de belle couleur; il faut souvent l'arroser de la graisse qui tombe dans la lèche-frite; à défaut d'une broche, vous pouvez rôtir l'anguille dans un four ou sur le gril : alors vous la pannez, au lieu de l'envelopper de feuilles, et si vous la mettez au four, il faut bien beurrer la plaque et arroser souvent le poisson de son jus : servez-la, garnie de persil verd.

Vous pouvez aussi la mettrc au court-bouillon, comme d'autres poissons, mais il faut la faire cuire plus long-temps, pour lui faire jeter sa graissc.

21. *Saumon au court-bouillon.*

Pour une livre de saumon, prenez une poignée de sel, deux petits oignons, piqués de quelques cloux de girofle, poivre entier, feuilles de laurier, racines de céleri, de persil, de gingembre, un verre de vinaigre et suffisamment d'eau, couvrez et faites bouillir; essuyez les tranches de saumon avec une serviette et mettez-les l'une à côté de l'autre dans la casserole; si elles sont minces, un quart d'heure suffit pour la cuisson: si elles sont épaisses, il faut les faire bouillir demi-heure : de tous les poissons le saumon est le plus malsain, lorsqu'il n'est pas assez cuit. Vous pouvez prendre du vin au lieu de vinaigre : il n'en sera que meilleur; dressez-le dans une terrine et laissez-le dans sa cuisson : il se conserve quatre ou cinq jours de cette manière.

22. *Saumon en sauce blanche.*

Pour une livre de saumon, vous prenez demi-pot de de vin blanc, cinq ou six petits oignons, quelques cloux de girofle, poivre, sel, macis et un bouquet de persil; faites bouillir avec le vin, mettez-y le saumon et faites cuire un quart d'heure, dressez sur le plat et tenez-le au chaud; délayez une demi-cuillerée de farine avec un morceau de beurre frais, versez de la cuisson ce qu'il en faut pour la sauce, faites-la bien lier et ajoutez deux jaunes d'œufs, tournez sans bouillir et dressez sur le saumon.

23. *Saumon rôti.*

Mettez sur un plat poivre, sel, six cuillerées d'huile fine et tournez-y les tranches du saumon, faites rôtir des deux côtés sur le gril; vous pouvez aussi les rôtir dans le four; mais de quelque manière que vous fassiez, il faut les retourner plusieurs fois dans l'huile pendant la cuisson, passez une cuillerée d'échalottes hâchées dans un bon morceau de beurre, versez-y du bouillon, une

demi-tasse de capres, des cloux de girofle pilés, deux feuilles de laurier, deux tranches de citron et un filet de vinaigre; faites bien lier sa sauce, mettez-y le poisson, que vous faites mitonner encore une demi-heure; remuez de temps en temps la casserole pour l'empêcher de s'attacher.

24. *Hagenlack* ou *Saumon maigre.*

On l'apprête comme le saumon, mais il faut le faire cuire un peu plus long-temps.

25. *Saumoneaux.*

Pour cinquante saumoneaux, il faut prendre un demi-pot de vin, un oignon, poivre, sel, un bouquet de persil et faites bouillir cinq minutes, mettez-y les saumoneaux, couvrez et faites encore bouillir cinq minutes, laissez-les refroidir sur un plat; mettez-les sur celui où vous voulez les servir, garnissez-le de persil, parsemez d'un peu de ciboulette hâchée, servez avec de l'huile et du vinaigre.

Les ombres, qui se tirent aussi du Rhin, peuvent être apprêtées comme les somoneaux; comme ils sont plus grands, il faut les cuire un peu plus long-temps.

26. *Manière de tremper la merluche.*

Il faut les choisir d'un beau blanc, les battre bien fort avec un marteau et les tremper une nuit dans l'eau fraîche, jetez un morceau de chaux vive, gros comme un poing, dans un paquet d'eau; lorsqu'elle est bien éteinte, mettez-y tremper le merluche pendant deux heures, retirez-le à l'eau fraîche, que vous changez trois à quatre fois par jour : au bout de deux jours vous pouvez commencer a vous en servir; elle se conserve huit jours : pendant ce temps il faut changer d'eau tous les jours.

27. *Manière de l'apprêter.*

Faites-en bouillir la quantité qu'il vous faut un petit quart d'heure dans l'eau, faites bien égoûter et retirez-la

sur un plat, ôtez-en les arêtes, mettez-y poivre, sel et gingembre, chauffez du beurre fondu et arrosez-en votre poisson.

28. *Autre manière.*

Faites bouillir comme les précédens, passez une poignée d'oignons coupés et du persil hâché dans du beurre fondu, mettez-y la merluche bien égoûtée, tournez et laissez lui prendre goût avec. Vous pouvez ajouter un hareng ou quelques enchois hâchés.

29. *Morue.*

Mettez-la tremper vingt-quatre heures dans l'eau fraîche, retirez et faites-la bouillir comme la merluche, éloignez la casserole suffisamment du feu pour qu'elle ne fasse que palpiter jusqu'à ce que vous ayez fait la sauce, passez une cuillerée de farine dans du beurre frais; qu'il ne soit que moitié coloré, ajoutez un peu d'échalottes ou de l'oignon coupé, mouillez avec du bouillon ou de l'eau et faites cuire un quart d'heure, mettez-y quelques anchois hâchés avec du jus de citron, macis ou cloux de girofle; laissez égoûter la morue, dressez-la sur le plat, liez la sauce avec deux jaunes d'œufs et versez sur votre poisson.

30. *Autre manière.*

Mettez du bouillon dans une casserole, avec une pincée d'échalottes coupées, de l'écorce de citron, macis, poivre et cloux de girofle, faites faire quelques bouillons; ajoutez un bon morceau de beurre frais, manié de farine, une pincée de ciboule et persil hâché; si la sauce doit être acide, mettez-y le jus d'un citron; sinon, vous y mettrez moins de bouillon et ajouterez une chopine de crême, égoûtez et dressez la morue sur le plat, et lorsque la sauce est liée, versez la-dessus.

31. *Du goujon.*

Lavez et faites-les égoûter dans un passoire, mettez-les

tremper dans une chopine de lait et laissez-les boire, faites bouillir quelques échalottes et un peu de persil hâché dans de l'eau ou du bouillon, avec poivre et sel retirez les goujons du lait et faites-les cuire cinq ou six minutes dans ce bouillon, ajoutez-y un morceau de beurre frais manié de farine et deux jaunes d'œufs que vous faites lier en tournant, sans bouillir.

Vous pouvez, si vous voulez, les accommoder comme les saumoneaux : pour lors il ne faut pas les noyer dans le lait.

32. *Goujons frits.*

Il faut leur faire boire du lait comme aux premiers et les retirer sur une serviette pour les faire égoûter, mettez-les sur un plat très-large, soupoudrez d'une poignée de farine, poivre et sel; et faites-les frire dans du beurre chaud.

33. *Harengs grillés.*

Trempez-les quelques heures dans l'eau fraîche, lavez-les plusieurs fois; beurrez le gril et mettez y les harengs, que vous aurez soin de bien essuyer auparavant; faites-les griller à un feu modéré, tournez et frottez-les plusieurs fois avec du beurre. Servez-les avec les choux confits et avec les pois.

Vous pouvez encore les faire griller de la manière suivante : beurrez pour chaque pièce une demi-feuille de papier, enveloppez le hareng comme une papillotte; beurrez le papier en-dehors et faites griller : vous pouvez les servir avec le papier ou l'ôter, à volonté.

34. *Fricassée de grenouilles.*

Lavez-les et ôtez les os qui dépassent les cuisses, passez-les dans du beurre frais avec une pincée de farine, deux échalottes, du persil hâché, poivre et sel, mouillez avec une tasse de bouillon et faites cuire un quart d'heure, mettez-y une liaison de deux jaunes d'œufs, que vous tournez avec la sauce sur le feu sans bouillir; vous pouvez ajouter quelques cuillerées de crême ou un filet de vinaigre.

35. *Grenouilles frites.*

Lavez et séchez-les sur une serviette et faites la pâte suivante, prenez une poignée de farine, sel, de l'écorce de citron rapée ou quelques cloux de girofle, délayez avec de l'eau une cuillerée d'huile et le blanc de trois œufs; la pâte doit être liquide, de manière cependant qu'elle tienne après les grenouilles, tournez-les bien pour la leur faire prendre partout et mettez-les avec une cuiller dans le beurre chaud comme une autre friture : il faut les frire lentement.

36. *Manière d'apprêter les escargots.*

Mettez une petite poignée de cendres et autant de sel dans une marmite avec beaucoup d'eau ; lorsqu'elle bouillit jetez-y cinquante escargots, laissez-les environ un quart d'heure, jusqu'à ce que vous puissiez aisément les retirer avec une fourchette, détachez la peau noire avec un bon couteau, ôtez aussi la tête, la queue et les intestins, frottez-les de sel et nettoyez-les de tout le gluant, en les lavant plusieurs fois dans l'eau chaude; faites-les bouillir dans un demi-pot d'eau et demi-pot de vin, deux oignons piqués de quelques cloux de girofle, du sel et quelques couennes; laissez bouillir cinq ou six heures à petit feu.

Lavez proprement les coquilles dans l'eau chaude, faites-leur faire quelques bouillons dans beaucoup d'eau et un peu de vinaigre, tournez-les pour les bien égoûter, préparez la farce suivante : pour cinquante escargots, prenez demi-livre de beurre et demi-once d'anchois, qu'il faut laver, en ôter la tête et hâcher très-fin, ajoutez de l'écorce de citron, six ou huit échalottes, une pincée de persil, le tout hâché, macis, cloux de girofle, poivre et sel, mêlez bien avec le beurre et les anchois, prenez vingt-cinq coquilles, mettez un peu de ce beurre composé dans uue coquille et deux escargots, que vous recouvrez avec le même beurre, et égalisez avec un couteau ; il faut réserver un morceau de ce beurre : demi-heure

avant de servir vous mettez les escargots avec du bouillon, demi-verre de vin, sel, du persil hâché, dans une casserole, faites-les mitonner une demi-heure et dressez dans le plat, tournez le beurre que vous avez réservé dans la farine, mettez le dans la sauce, tournez pour la faire lier, et dressez-la au fond du plat; lorsqu'on veut les servir à dîner, il faut faire cuire les escargots un jour d'avance.

37. *Esargots en fricassée.*

Lorsqu'ils sont nettoyés, comme il est dit ci-dessus, faites-les bouillir une heure ou deux avec moitié bouillon moitié eau, un verre de vin, un bouquet de persil et du sel : pour cinquante pièces prenez un quart de livre de beurre, demi-cuillerée de farine, échalottes, une pincée de persil et de l'écorce de citron, le tout hâché très-fin, mouillez avec du bouillon, faites cuire demi-quart d'heure, retirez les escargots de leur cuisson, mettez-les dans cette sauce et faites mitonner un quart d'heure.

38. *Escargots rôtis.*

Nettoyez-les, ainsi que les coquilles, comme ci-dessus: pour cinquante pièces prenez demi-livre de beurre préparé comme le premier, en ajoutant deux onces d'anchois; mettez dans chaque coquille une cuiller à café de beurre; un escargot, une ou deux cuillers à café de bouillon froid, et recouvrez du beurre que vous égalisez avec un couteau. En maigre, vous prenez du bouillon maigre de poisson, où il n'y a point de beurre; rangez ces coquilles sur une plaque ou tourtière, de manière que le jus se conserve, et mettez-les demi-heure au four; dressez-les sur le plat et garnissez de persil verd. On peut les mettre sur le gril; mais elles sont meilleures, cuites au four.

39. *Écrevisses.*

Pour 25 écrevisses, faites bouillir un verre de vinaigre ou du vin, une pincée de sel, poivre et un gros bouquet de persil, mettez-y les écrevisses, couvrez et faites bouillir

demi-quart d'heure; dressez et couvrez pour les laisser un peu reposer, rangez-les en piramide et garnissez de persil; il faut faire ensorte de les servir chaudes.

40. *Écrevisses farcies.*

Il faut les choisir grandes et les bouillir dans de l'eau et du sel; écaillez-les, coupez les pieds et levez la coquille, en prenant garde de ne pas entamer la queue, ôtez tout ce qui est détaché dessous la coquille sans briser l'écrevisse, et mettez la farce qui est décrite à l'article des boulettes aux écrevisses, dans la coquille; vous pouvez, si vous voulez, faire une farce aux épinards, préparez la sauce suivante : faites bouillir ou deux côtelettes de veau dans de l'eau et du sel, hâchez la viande avec des morilles nettoyées et bouillies; mouillez avec du bouillon, sel, macis écorce de citron, capres et le jus d'un citron, faites bouillir une demi-heure; mettez les écrevisses sur une plaque beurrée au four, faites-les cuire un quart d'heure, jusqu'à ce qu'elles jettent à la sauce, et liez-la avec deux jaunes d'œufs, tournez pour l'épaissir sans bouillir; versez-la au fond du plat et garnissez avec les écrevisses.

DES PATÉS.

1. *Pâte feuilletée.*

Il faut se procurer de la belle fleur de farine bien sèche; sans cela on ne réussira jamais à faire une belle pâte, mettez-en une livre sur une planche, faites un trou au milieu, mettez-y deux pointes de couteau de sel, et délayez avec de l'eau fraiche une pâte que l'on puisse manier; il faut, lorsqu'on appuye le doigt sur la pâte, qu'elle se relève d'elle-même, mettez-la de côté pour la

faire revenir; pétrissez une livre de beurre bien frais, applatissez et mettez-le dans une serviette, applatissez aussi la pâte et enveloppez-en le beurre en pliant les quatre coins; abattez avec le rouleau pour en former une grande feuille carrée, pliez-la en quatre et étendez-la de nouveau; il faut répéter trois fois la même opération pour que la pâte soit bonne, et y mettre pendant ce temps le moins de farine possible; plus elle se fait promptement et mieux elle réussit, n'appuyez pas trop sur le rouleau, pour que le beurre ne sorte point aux coins et qu'il se mêle bien dans votre pâte. En hiver, lorsque le beurre est froid, il faut le pétrir avec la main pour en faire sortir le petit lait et le rendre maniable; lorsqu'il fait chaud, enveloppez le beurre d'une serviette et mettez-le pendant la nuit à la cave; il se travaille plus aisément que si on le met dans l'eau.

Cette manière de faire la pâte feuilletée est la meilleure de toutes.

2. *Autre manière de pâte feuilletée.*

Mettez une livre de farine sur une planche, faites un trou au milieu, cassez un œuf dans une tasse, battez avec une cuillerée d'eau de cerise jusqu'à ce qu'il forme de petites vessies, versez-la dans votre farine, avec un quart de livre de beurre, pétrissez votre pâte comme ci-dessus, ajoutez encore trois quarts de beurre, et finissez comme la précédente.

3. *Pâte pour les pâtés.*

Prenez une livre de farine et trois quarts de beurre, que vous travaillez comme la précédente; vous pouvez la faire de la manière suivante, qui est plus facile, quoique la pâte ne soit pas aussi feuilletée; mettez une livre de farine avec du sel sur une planche, coupez trois quarts de livre de beurre en petites tranches sur la farine, pétrissez le beurre, la farine et l'eau en même temps; ne donnez que deux ou trois tours avec le rouleau.

4. *Pâte rapée pour les pâtés froids.*

Prenez deux livres de farine sur un planche, avec sel; coupez une livre de beurre en petites tranches sur votre la farine, pétrissez avec le moins d'eau possible, pour que la pâte devienne ferme ; il faut manier le beurre avec la farine, en le travaillant avec la paume de la main; ne l'abattez que lorsque tout est bien mêlé, et ne l'étendez qu'au moment de vous en servir.

5. *Pâte pour timbale.*

Coupez une livre de beurre en petites tranches sur une livre de farine, salez et pétrissez votre pâte avec de l'eau, dont il n'en faut pas mettre trop, pour qu'elle ait de la consistance. Vous ne l'étendez qu'au moment de vous en servir.

6. *Timbale.*

Si vous voulez vous en servir à diner, il faut faire cuire le ragoût la veille : pour une pâte d'une livre de farine, prenez trois à quatre ris de veau et quatre palais de bœuf, faites bouillir les palais jusqu'à ce qu'ils soient tendres et que vous puissiez en ôter la peau blanche; laissez dégorger les ris dans l'eau tiède, puis vous les blanchirez un quart d'heure dans l'eau bouillante et les retirez à l'eau fraîche, coupez le gosier en petits morceaux, passez-les dans du beurre fondu, poudrez d'un peu de farine, mouillez avec moitié eau moitié bouillon, poivre, sel, un oignon piqué de quelques cloux de girofle et un bouquet de persil; dans lequel vous aurez mis une gousse d'ail.

Trempez une poignée de morilles sèches dans l'eau tiède, lavez-les plusieurs fois et faites-les bouillir dans beaucoup d'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres, exprimez les et lavez-les encore plusieurs fois dans l'eau fraiche, jusqu'à ce qu'elle soit claire, ôtez-en le blanc et coupez-les en plusieurs morceaux; coupez les palais en filets

minces et mettez-les avec les morilles dans votre ragoût.

Prenez vingt-cinq à trente écrevisses cuites dans l'eau, mettez les queues à part, pilez le reste et faites-en un coulis, comme il a été expliqué à l'article des soupes; levez le beurre rouge et mettez-le avec les queues, versez le bouillon dans votre ragoût, ajoutez le blanc des rits de veau coupés en morceaux, faites un peu cuire avec; lorsqu'il est réduit à courte sauce, mettez-le sur un plat et laissez refroidir.

Prenez une livre de veau pour la farce, ôtez-en les peaux et filandres, ajoutez un quarteron de moëlle de bœuf ou de graisse de rognon, trois ou quatre échalottes, et hâchez très-fin; mettez la moitié de cette farce en réserve et pilez l'autre dans un mortier avec dix échalottes, jusqu'à ce que la viande soit toute en marmelade, ajoutez deux onces de pain au lait trempé dans du lait et bien exprimé, quatre jaunes d'œufs, une pincée de persil hâché, macis, cloux de girofle, l'écorce d'un demi citron rapée, poivre et sel, tournez cette farce pour la lier. (Si vous voulez l'avoir plus délicate, prenez, au lieu de viande, deux ris de veau hâchés, délayés avec une cervelle de veau blanchie.) Mettez du pain au lait trempé dans du lait avec la viande que vous avez mis en réserve, délayez avec un œuf, ajoutez poivre, sel, cloux de girofle, citron rapé, persil hâché et une petite cuillerée de farine, mêlez et formez-en de petites boulettes, que vous faites bouillir dans le bouillon.

Lorsque votre pâte sera préparée comme ci-dessus, ayez une casserole de fonte, qui soit aussi large par le bas que par le haut, beurrez et poudrez-la partout avec du pain séché et pilé, abattez les deux tiers de votre pâte de l'épaisseur d'un écu, mettez-la dans la casserole, de manière qu'elle dépasse d'un bon doigt, étendez la farce sur le fond et tout autour de la pâte, faites-la tenir en pressant légèrement avec la main et gardez-en une cuillerée, mettez d'abord quelques boulettes au fond,

entremêlez les autres avec le ragoût jusqu'à ce que la forme soit également remplie, abattez le restant de la pâte, étendez-y la farce que vous avez mise en réserve, et couvrez le pâté en pressant tout autour, pour bien coller; remplissez le bord, pour qu'il soit bien fermé. Faites cuire une bonne heure ou une heure et demie au four ou dans un petit four, en dirigeant de manière que votre timbale soit également cuite partout, et qu'elle ait belle couleur.

Passez une demie cuillerée de farine dans du beurre frais, avec le beurre d'écrevisses et les queues; faites prendre couleur d'un beau rouge, mettez-y le reste du bouillon et du beurre d'écrevisses, et faites lier la sauce.

Lorsque vous avez retiré votre timbale, couvrez d'un plat et tournez avec précaution, laissez-la reposer un moment; coupez un rond de la largeur d'une soucoupe pour lever un couvercle, versez-y la sauce et recouvrez, s'il avait une crevasse et ne pouvait contenir la sauce; il faudrait la servir à part dans une saucière. Vous pouvez garnir le plat avec des rosettes ou des étoiles de feuilletage que vous coupez avec des modèles; il faut que la pâte soit assez épaisse pour pouvoir bien lever, dorez avec du jaune d'œuf, dans lequel vous mettez une cuillerée de sucre pilé, jetez-y de la nompareille en sortant du four.

Si la casserole contient deux pots, cette portion sera suffisante pour douze à seize personnes.

7. *Timbale de poulets.*

La pâte, la farce et les boulettes se font comme pour la précédente; prenez quatre ou cinq poulets bien nettoyés et coupez-les en quatre; s'ils étaient grands, en six; il ne faut y mettre ni les pattes ni les têtes, laissez-les dégorger une heure ou deux dans l'eau fraiche, et mettez-les en fricassée, comme les rits de veau, avec un coulis d'écrevisses ou des morilles : il ne leur faut qu'un quart

d'heure de cuisson. Si vous ne voulez pas les mettre aux écrevisses, hâchez une petite poignée d'épinards avec la farce, pour qu'elle ne soit pas si blanche, chauffez la sauce des poulets, ajoutez-y le jus d'un demi-citron, du persil hâché et une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs avec un peu de muscade rapée.

8. *Timbale aux pigeons.*

Faites la pâte comme pour les précédentes, hâchez pour la farce demi-livre de veau, un petit morceau de foie de veau, deux onces de lard et un quart de moëlle de bœuf, qui est toujours plus délicate que la graisse de rognon, ajoutez une once et demie de pain trempé dans du bouilllon bien gras, exprimez et mettez-le avec une pincée d'échalottes et deux œufs, avec la viande hâchée dans un mortier; pilez-le jusqu'à ce qu'il soit en marmelade, assaisonnez de poivre, sel, cloux de girofle et macis; mêlez et étendez cette farce au fond et autour de votre pâte, vous pouvez y mettre des boulettes comme dans les précédentes. Prenez cinq ou six pigeons, mettez les foies de côté et coupez-les en quatre ou en six, laissez-les dégorger dans l'eau, faites bien égoûter et passez-les dans un quarteron de beurre fondu, avec une pincée d'échalottes hâchées une petite poignée de lard coupé en dés, deux feuilles de laurier, trois ou quatre tranches de citron, poivre et sel, poudrez d'une cuillerée de farine et faites étuver demi-quart d'heure, donnez quelques tours, versez-y une chopine de vin rouge et autant de bouillon, faites cuire encore un quart d'heure et laissez refroidir.

Finissez votre timbale, comme la précédente; il ne faut laisser que peu de sauce avec le ragoût et chauffer l'autre, lorsque le pâté sera retiré du four; hâchez les foies et mettez-les avec demi-quart de beurre manié de farine dans la sauce au moment de la dresser; faites-la bien lier et versez-la dans le pâté. Vous pouvez, au besoin, mettre un filet de vinaigre dans le ragoût.

9. *Pâté aux bécasses.*

Une casserole qui ne tient que la moitié de portion que la précédente suffit pour deux bécasses, faites la pâte ci-dessus, avec demi-livre de beurre et demi-livre de farine, hâchez un quart de livre de foie de veau avec dix échalottes, délayez trois onces et demie de mie de pain trempé dans du bouillon chaud et bien exprimé, avec le foie; tournez trois onces de beurre frais jusqu'à ce qu'il mousse; mettez-y la farce avec trois jaunes d'œufs, poivre; sel, cloux de girofle et macis, étendez-la au fond et autour de la pâte.

Plumez et videz les bécasses et faites-les rôtir un quart d'heure à la broche; hâchez tout ce que vous en avez ôté, hors le gésier, avec quelques échalottes; poudrez d'une cuillerée de farine et délayez avec demi-pot de de vin rouge, une chopine de bouillon, un bon morceau de beurre frais, deux feuilles de laurier, cloux de girofle, poivre et sel; faites bouillir, en remuant de temps en temps: et réduire à une chopine. Quand les bécasses seront refroidies, coupez-les en quatre et mettez-les avec la moitié de la sauce dans le pâté; lorsque vous l'aurez retiré du four, vous chaufferez l'autre moitié et la verserez dedans.

10. *Pâté de feuilletage.*

Faites une pâte feuilletée d'une livre de beurre et une livre de farine, cette portion suffit pour dix à douze personnes; abattez-en la moitié de l'épaisseur d'un petit écu, sur une plaque de fer sans bord, coupez-la en rond de la forme de votre plat, mettez une feuille de papier blanc au milieu, couvrez-le d'un linge que vous tournez en rond, pour lui donner la forme d'une tête, de manière que le coin soit sur le haut et puisse facilement être retiré, relevez les quatre coins du papier et couvrez le linge d'un second papier, pour rendre sa forme

ronde et égale, mouillez le bord de la largeur de deux bons doigts, avec de l'eau ou de l'œuf battu; abattez la pâte pour en former un couvercle et pincez tout autour pour le coller sur le fond, dorez avec du jaune d'œuf, rafraichissez les bords avec un bon couteau et faites-y une petite coupure de trois en trois doigts de large, étendez encore de la pâte de la forme d'une soucoupe, que vous pouvez enjoliver de quelques découpures, mettez-la sur le milieu, dorez-le et faites cuire de belle couleur une demie-heure au four.

Lorsque vous l'aurez retiré coupez un couvercle rond assez grand pour pouvoir y mettre le ragoût; donnez quelques coups de ciseau dans le papier pour l'enlever, retirez doucement le linge et le papier du fond : pour plus de sûreté vous pouvez prendre demi-quart de farine et un peu de beurre, dont vous faites une pâte aussi mince que possible, couvrez-en immédiatement le papier qui forme la tête, avant de mettre le couvercle; cette pâte doit prendre jusque dans le bord; finissez comme il a été dit.

11. *Ragoût de ris de veau et d'écrevisses, pour mettre dans ce pâté.*

Prenez trois ou quatre ris de veau et autant de palais de bœuf, que vous faites cuire la veille, faites dégorger les ris de veau quelques heures dans l'eau fraiche, après quoi vous les ferez blanchir dans de l'eau bouillante, retirez-les à l'eau fraiche, détachez le ris, que vous laissez tremper dans l'eau; coupez le gosier en petits morceaux, passez-le avec un quart de livre beurre frais, poudrez de farine, mettez-y un bouquet de persil avec une gousse d'ail. quelques échalottes, un oignon piqué de quelques cloux de girofle, un peu d'écorce de citron, moitié eau et moitié bouillon, et faites cuire une demi-heure;

ajoutez les palais coupés en filet et une poignée de morilles blanchies et coupées, comme il a été déjà dit pour les ragoûts, mettez-y les ris un quart d'heure avant de finir; faites une liaison de jaunes d'œufs, un peu de muscade et du persil hâché, délayez avec quelques cuillerées de sauce, tournez sur le feu pour l'épaissir, sans bouillir, et mettez-la avec les boulettes et le ragoût dans le pâté; vous faites les boulettes comme celles pour la timbale.

Si vous voulez y mettre un coulis d'écrevisses, vous le préparez comme il a été dit à l'article des soupes: pour lors vous mouillez le ragoût avec le bouillon d'écrevisses, faites un roux avec du beurre et les queues, auquel vous ajoutez le beurre rouge, et mettez cette sauce sans liaison d'œufs dans le pâté; lorsque vous y aurez mis le ragoût, mettez-le encore quelques minutes au four.

12 *Pâté de poulet.*

Il faut vider, nettoyer et couper les poulets et les faire dégorger pendant quelques heures à l'eau fraîche, mettez-les en fricassée, comme les ris de veau, faites-les cuire une demi-heure avec le jus d'un demi citron; vous pouvez y mettre des morilles et des boulettes, qu'il faut bouillir séparément. Quand vous êtes prêt à servir, faites une liaison de jaunes d'œufs, persil hâché et muscade, comme au précédent; si vous avez de la crême, ajoutez-y quelques cuillerées. Trois ou quatre poulets sont suffisans pour un grand pâté; si vous le voulez au coulis d'écreviszes, faites-le comme ci-dessus: au cas que vous preniez des pigeons pour le ragoût, il ne faut pas les étouffer, mais les faire saigner comme les poulets, n'y mettez point les pattes, non plus que la tête; ajoutez le gésier dans le ragoût et n'y mettez le foie que quelques minutes avant de servir.

13. *Ragoût de veau pour pâté.*

Prenez quatre livres de tranche ou de rouelle de veau, dont vous réservez demi-livre ou trois quarts pour les boulettes, coupez l'autre en morceaux gros comme une noix; après en avoir enlevé tous les os, laissez-la dégorger quelques heures dans l'eau, faites-la blanchir demi-quart d'heure, en la mettant sur le feu dans l'eau froide; retirez-la dans l'eau, passez un quart de livre de beurre frais, saupoudrez d'une bonne pincée de farine, mouillez avec moitié eau moitié bouillon, ajoutez deux oignons piqués de quelques cloux de girofle, poivre, sel, macis, quelques tranches de citron et le jus d'un demi citron; si vous n'en avez pas, vous pouvez le remplacer par un petit verre de vin blanc. Faites bouillir jusqu'à ce que la viande soit tendre, et mettez-y les boulettes; au cas que la sauce soit trop claire, ajoutez un morceau de beurre frais, manié de farine; faites-la bien lier avant de la mettre avec le ragoût dans le pâté.

Si l'on a un petit four, on peut faire un pâté ovale avec la moitié de cette portion; coupez-le d'après un plat ovale, et donnez la même forme à la tête et au couvercle

14. *Pâté de boulettes.*

Faites votre pâté comme le précédent. Prenez une livre et demie de veau pour les boulettes, demi-livre de graisse de rognon, une once de lard et trois ou quatre échalottes, hâchez aussi fin que possible et pilez-le dans dans un mortier de pierre ou de bois: si vous n'en avez point, battez fortement la viande avant de la hâcher; trempez trois onces de pain au lait dans du lait, exprimez-le et mettez-y trois ou quatre œufs avec la viande, ajoutez de l'écorce de citron coupée, une pincée de persil hâché, poivre, sel, macis. cloux de girofle et un peu de farine, pilez encore pour bien mêler; formez des boulettes plus grandes que les précédentes, faites-les cuire

dans du bouillon et mettez-y une sauce blanche au beurre, que vous mouillez avec la cuisson des boulettes. Si vous voulez les mettre au coulis d'écrevisses, prenez-en vingt-cinq pour votre bouillon; après en avoir levé le beurre, vous faites cuire les boulettes dans ce même bouillon; s'il n'y en avait pas assez, faites-les cuire en deux fois; passez les queues dans du beurre frais, avec une euillerée de farine, mouillez avec la cuisson, faites lier la sauce jusqu'à consistance, mettez-y le beurre rouge et les boulettes, ajoutez de la muscade et ce qui peut y manquer d'assaisonnement; faites un peu mitonner, et dressez le ragoût dans le pâté.

15. *Autre manière.*

Celui-ci ne doit jamais être aussi grand que les précédens; faites votre pâte feuilletée d'une demi-livre, abattez-en la moitié en rond sur une plaque ou dans une tourtière, mouillez le bord de la largeur de deux doigts, avec de l'eau ou de l'œuf battu, poudrez le fond d'un peu de farine, posez-y avec précaution le couvercle, pincez le bord aussi large qu'il est mouillé, faites attention de ne pas appuyer sur le milieu, dorez avec du jaune d'œuf et rafraîchissez le bord avec un couteau bien tranchant, faites cuire de belle couleur, levez au milieu un couvercle assez grand pour y mettre le ragoût dont il en faut beaucoup moins que pour les précédens; il ne doit non plus y avoir beaucoup de sauce. Si l'on n'a pas la commodité d'un four chaud, on peut le cuire dans une tourtière, avec du feu sur le couvercle.

16. *Pâté commun.*

Faites la pâte d'une livre de farine et trois quarts de beurre; vous pouvez la travailler comme le feuilletage ou comme pour timbale, étendez-en un peu plus de la moitié dans une tourtière beurrée, qui ait le bord large et qui

soit un peu profonde. Coupez de la tranche de veau ou de la ruelle en bandes minces, un peu plus longues que larges; battez et applatissez-les. Si vous voulez les mariner au vinaigre, il faut les couper avant de les y mettre, et et les faire égoûter avant de vous en servir; poudrez le fond de votre pâté d'un peu de farine, mettez-y la viande avec quatre échalottes, deux onces de lard hâché, poivre, sel, cloux de girofle pilés, deux onces de beurre coupé en petites tranches, et une pétite poignée de farine; abattez la pâte pour le couvrir, mouillez et pincez le bord, rafraîchissez avec un bon couteau, dorez avec un jaune d'œuf, faites cuire une bonne heure au four. Si vous y voulez de la sauce, mettez-y une liaison de deux jaunes d'œufs, avec un peu de bouillon, en sortant du four. On peut aussi le servir froid.

17. *Pâté chaud de porc ou de bœuf.*

Faites la pâte comme la précédente et prenez la même forme. Coupez trois ou quatre livres de porc ou de bœuf en tranches de la longueur du doigt, mettez-les dans un vase profond, avec du vinaigre, quelques feuilles de laurier et des grains de genièvre pilés, laissez-le pendant quelques jours, selon que vous le désirez acide; foncez la moitié de votre pâte dans la tourtière beurrée, hâchez un quart de livre de lard avec quelques oignons ou échalottes, poivre, sel, cloux de girofle pilés, cinq ou six grains de genièvre, une ou deux feuilles de laurier en poudre mêlé avec une petite poignée de farine et deux onces de beurre en petites tranches; mettez la moitié de cet assaisonnement dans le fond, rangez-y la viande et couvrez le reste; finissez le pâté comme les précédens et faites cuire une heure au four.

On met ordinairement la moitié de l'assaisonnement dans le fond de la tourtière; mais si l'on y met premièrement la viande et qu'on la couvre de tout l'assaisonnement, le pâté en aura meilleur goût et sera plus succulent.

18. *Pâté de lièvre.*

Mettez ce qu'on appelle le civet au vinaigre avec des grains de genièvre pilés et des feuilles de laurier; si cette portion ne suffit pas, vous pouvez prendre tout le lièvre, sans l'intérieur; faites la pâte comme pour le précédent, prenez une petite poignée de farine, poivre, sel, cloux de girofle, macis, écorce de citron coupée; mêlez et mettez la moitié dans le fond sur la pâte et la viande dessus; hâchez un morceau de lard avec deux oignons, mettez-le avec le reste de l'assaisonnement, une demi-tasse de capres et deux onces de beurre coupé, et couvrez-en votre viande, formez le couvercle et faites cuire au four; si vous y voulez un peu de sauce, retirez-le lorsqu'il sera moitié cuit, faites une petite ouverture au haut, versez-y quelques cuillerées de bouillon et finissez de cuire.

Le civet est suffisant pour un pâté de demi-livre de farine et un quart et demi de beurre, en prenant la tourtière à proportion.

19. *Farce pour un pâté de gibier.*

Prenez demi-livre de foie de veau, un quarteron de lard; une once d'anchois, une demi-tasse de capres, une bonne pincée d'échalottes, et hâchez le tout très-fin, ajoutez poivre, sel, cloux de girofle, du basilic, une ou deux feuilles de laurier en poudre, un œuf et deux ou trois cuillerées de vinaigre.

Cette farce peut aussi servir pour des pâtés froids de lièvre ou de bœuf, si l'on a un morceau de gibier au lieu du foie de veau, elle en sera plus délicate.

20. *Pâté de gibier.*

Désossez l'épaule d'un chevreuil, ôtez-en toutes les peaux et mettez-la pendant deux ou trois jours dans le vinaigre, coupez-la en morceaux, piquez-les de lard fin

et faites-les roussir dans du beurre fondu avec poivre sel, quelques feuilles de laurier, cloux de girofle, un ou deux oignons; laissez étuver jusqu'à ce que la viande soit bien colorée; ajoutez une ou deux cuillerées de de vinaigre, deux ou trois tranches de citron, demi-tasse de bouillon, faites bouillir encore un quart d'heure et laissez refroidir jusqu'au lendemain. Préparez une pâte d'une demi-livre de farine et trois quarts de beurre dans la tourtière, comme pour la pâte de lièvre; mettez la moitié de la farce dans le fond avec la viande, la moitié de la sauce et le restant de la farce dessus; couvrez votre pâté et faites cuire une bonne heure au four; faites frire du pain rapé d'un beau roux, ajoutez six ou huit échalottes hâchées, un petit morceau de lard coupé en petits dés, passez encore quelques tours sur le feu, mouillez avec du bouillon et un petit verre de vin rouge, poivre, sel, quelques feuilles de laurier et le restant du jus de votre gibier, faites cuire une bonne demi-heure et réduire jusqu'à un verre; lorsque votre pâté sera hors du four, faites une ouverture au haut et versez-y la sauce.

On peut prendre du sanglier pour ce pâté : pour lors il faut faire cuire le gibier une heure plus long-temps avant de le mettre dans la pâte.

21. *Pâté de merluche.*

Faites bouillir demi-quart d'heure une livre ou une livre et demie de merluche; laissez-la bien égoûter, ôtez-les peaux et les arêtes; foncez votre tourtière d'une pâte feuilletée, une petite poignée de farine dans le fond, sel, poivre, macis et cloux de girofle pilés; couvrez d'une partie du poisson et de petites tranches de beurre, remettez de l'assaisonnement et encore du poisson que vous finissez avec du beurre et le reste de votre assaisonnement, formez votre couvercle, dorez avec du jaune

d'œuf et faites cuire une demi-heure au four; retirez-le, faites une ouverture au haut; versez-y une chopine de crême et remettez encore un petit quart d'heure dans le four.

22. *Pâté de merluche avec une farce.*

Faites-le comme le précédent et mettez-y la farce suivante, trempez un quart de livre de pain blanc dans du lait, hâchez une pincée d'échalottes et de persil, passez-les dans du beurre frais, ajoutez le pain trempé et deux œufs et faites bien lier sur le feu; lorsque cette farce sera refroidie, délayez-y trois jaunes d'œufs, sel et macis, mettez-en la moitié dans le fond et tout autour de la pâte, couvrez avec le poisson bien égoûté, un peu de sel et le restant de la farce avec un quarteron de beurre frais coupé en petites tranches, formez votre couvercle et faites cuire une demi-heure; retirez le pâté, faites une petite ouverture au haut, versez-y une chopine de crême et remettez-le encore un quart d'heure au four.

23. *Pâté de poisson.*

On prend communément un brochet de deux à trois livres, videz et nettoyez-le, ôtez-en la tête, coupez le poisson en tronçons larges de trois doigts, faites-le bouillir dans de l'eau et du sel jusqu'à ce que vous puissiez en ôter les arêtes et laissez-le reposer deux heures. Faites une pâte feuilletée ou telle autre que vous jugerez àpropos; préparez la même farce que pour le précédent, à laquelle vous ajoutez un tronçon du poisson hâché très-fin, et finissez de la même manière: pour la sauce, faites bouillir une chopine de vin et chopine d'eau, quatre à cinq petits oignons entiers, sel, poivre et macis, laissez réduire à une chopine, maniez un morceau de beurre avec une petite cuillerée de farine, mouillez avec cette cuisson et ajoutez une pincée de persil hâché,

faites-lui faire quelques bouillons, versez dans le pâté et remettez-le encore un quart d'heure au four.

Vous pouvez vous servir de telle espèce de poisson que vous jugez àpropos. Vous pouvez aussi faire un pâté de pâte feuilletée: faites cuire le poisson que vous voulez y mettre dans la sauce qui lui convient. On peut alors ajouter des boulettes d'écrevisses ou des boulettes au beurre.

24. *Timbale froide.*

On prend à volonté une forme ovale pour pouvoir y mettre une plus grande portion de gelée; après l'avoir frottée de beurre frais ou avec de l'huile fine, saupoudrez-la partout de pain séché et tamisé; prenez pour une grande timbale, une livre de beurre et une livre et demie de farine, maniez la pâte avec de l'eau, ayez soin de n'en pas mettre trop, pour que la pâte soit ferme; hâchez une livre et quart de veau, demi-livre de lard fumé et une bonne pincée d'échalottes, pilez-le encore dans un mortier de bois, avec poivre, sel, macis, cloux de girofle et deux ou trois œufs; mettez cette farce dans le fond et tout autour dedans votre pâté, réservez-en une bonne cuillerée pour le couvrir; la viande dont vous voulez vous servir, doit être coupée en tranches plus longues que larges; si vous voulez la mettre au vinaigre, il faut l'y laisser au moins deux jours: de toute manière, il faut battre chaque tranche et les passer légèrement et sans les presser sur la farce, pour que la gelée puisse se répandre entr'elles; couvrez du reste de la farce et de la pâte, comme vous avez fait pour la timbale; laissez-la pour le moins une heure et demie ou deux heures au four.

Pour la gelée, vous prenez trois pieds de veau et deux livres de jarret de bœuf: que vous mettez dans une marmite qui ne déteint point, avec trois pots d'eau; lorsqu'il sera écumé, ajoutez un pot de vin blanc, un oignon

entier, une racine de gingembre, racines de persil, céleri et ciboulette en bouquet, avec quelques grains de poivre entier, faites bouillir quatre heures, passez et dégraissez le bouillon, mettez-le dans une casserole, lavez et écrasez deux œufs entiers avec la coquille, délayez-les dans la cuisson, qui doit faire votre gelée, et tournez sur le feu jusqu'à ce qu'il commence à bouillir; tournez un tabouret, attachez les quatre coins d'une serviette aux quatre pieds, mettez une terrine dessous, et lorsque votre bouillon commence à se clarifier, versez-le dans la serviette; quand votre pâté sera hors du four, tournez-le avec précaution sur une planche ou sur un plat; faites une ouverture au haut et laissez-le refroidir; lorsque votre gelée sera froide aussi, versez-la doucement avec un entonnoir; s'il avait pris par accident une crevasse, vous la boucherez avec un peu de pâte, que vous pouvez enlever lorsque la gelée sera prise.

25. *Autre manière de pâté froid.*

Maniez une pâte de deux livres de farine et une livre de beurre avec de l'eau, comme il a été dit, abattez la moitié ave le rouleau et étendez-la près d'une demi-aune de long et large pour le bord; pondrez le fond d'une poignée de farine, une bonne pincée d'échalottes hâchées, poivre, sel, macis, quelques cloux de girofle pilés et quelques grains de genièvre; mettez-y telle viande désossée que vous jugez àpropos, vous pouvez prendre moitié veau et moitié porc, bœuf ou gibier; il faut la ranger droite et serrée, de la forme que doit avoir votre pâté, couvrez du même assaisonnement, avec une poignée de lard coupé en petits dés, poudrez d'un peu de farine et formez votre couvercle, après avoir mouillé tout autour avec de l'eau; applatissez partout avec le rouleau, laissez une petite ouverture à l'un des bouts, par laquelle il faut souffler fort, pour que le couvercle se gonfle, fermez et collez

le plus promptement possible, rafraîchissez le bord avec un couteau et rempliez la pâte tout autour, étendez le restant de la pâte, mettez-y demi-quart de beurre, que vous travaillez comme une pâte feuilletée, en donnant deux ou trois tours avec le couteau; formez-en un second couvercle dont vous couvrez le premier jusques sur le bord, après l'avoir mouillé avec le pinceau, piquez-le partout avec un couteau ou, pour le mieux, pincez avec un petit fer ciselé, fait exprés pour cet usage; dorez avec un jaune d'œuf et faites cuire deux heures au four.

On peut y mettre une farce comme pour la timbale; si vous avez du gibier, faites la pâte qui est décrite pour le pâté de gibier; il faut pour lors y mettre moins de farine. La gelée se fait comme pour le précédent; il faut la laisser bien refroidir et le pâté aussi.

26. *Petits pâtés au ragoût d'écrevisses.*

Faites une pâte feuilletée d'une livre de beurre et une livre de farine, qui vous feront dix-huit pièces, prenez deux ris de veau et trois palais de bœuf qu'il faut bouillir et blanchir, comme il a déjà été dit; mettez le blanc du ris dans l'eau, coupez le reste en petits morceaux, dépouillez les palais de la peau, coupez chacun en quatre filets, faites-en de petits morceaux en travers; prenez une poignée de morilles nettoyées et coupées, passez le tout dans le beurre frais, avec une échalotte hâchée et une pincée de farine, mouillez avec un peu de bouillo , ajoutez poivre, sel, un oignon piqué de quelques cloux de girofle et un bouquet de persil.

Faites bouillir vingt-quatre écrevisses dans l'eau, ôtez et écaillez les queues, pilez le reste bien fin, faites frire dans un bon morceau de beurre frais, mouillez avec une chopine de bon bouillon, levez le beurre, ou coulis, passez la cuisson par un tamis ou une serviette et mettez-la dans votre ragoût, que vous faites réduire à courte

sauce et qu'il faut préparer le jour d'avance, foncez vos modèles d'une abaisse de pâte, mettez dans chacun une cuillerée de ragoût et une queue d'écrevisse; formez un couvercle, pincez et rafraîchissez les bords, dorez avec du jaune d'œuf et faites cuire demi-heure au four.

Délayez un petit morceau de beurre avec demi-cuillerée de farine, ajoutez le coulis avec un peu de bouillon, poivre, sel, muscade ou macis et faites lier; lorsque les pâtés seront cuits, faites un petit trou au milieu et mettez avec un entonnoir une bonne cuillerée de cette sauce dans chaque pâté; il n'en faut qu'un bon verre pour dix-huit.

27. *Petits pâtés aux boulettes.*

Il ne faut que demi-livre de beurre et demi-livre de farine pour une douzaine et demie; abattez votre pâte et coupez avec un verre ou autre modèle de petites abaisses rondes sur une plaque de fer, mettez une boulette à la viande ou une boulette aux écrevisses au milieu, mouillez le bord avec de l'eau, couvrez de même forme, pincez pour les coller tout autour, dorez avec du jaune d'œuf et faites cuire au four ou, à défaut, dans une tourtière.

28. *Petits pâtés hâchés.*

Demi-livre de beurre et demi-livre de farine vous feront dix-huit pièces, mettez des abaisses dans des modèles de tourtelettes, hâchez telle viande que vous avez de reste avez de l'écorce de citron, sel, muscade ou cloux de girofle, mouillez avec du bouillon un peu gras, et mettez ce qu'il en faut de ce hâchis dans chaque modèle; si la viande est maigre, vous ajouterez dans chacun un petit morceau de beurre frais; couvrez, rafraîchissez les bords avec un couteau et dorez de jaune d'œuf; lorsqu'ils seront cuits, il faut faire à chacun un petit trou et y verser une petite cuillerée de bouillon.

Si vous voulez les avoir plus délicats, passez trois échalottes dans le beurre, mettez-y le hâchis avec écorce de citron et persil hâché, faites mitonner avec une tasse de bouillon et ajoutés deux jaunes d'œufs avec un peu de jus de citron.

29. *Petits pâtés de poisson.*

Pour une douzaine et demie, vous prenés à peu près trois quarts de livre de poisson, de quelque espèce qu'il soit, ôtés-en les arêtes et hâchés fin, avec une pincée d'échalottes ou de persil, passés-le dans le beurre avec une once et demie de pain au lait trempé dans du lait et un œuf, tournés sur le feu pour l'épaissir, laissés refroidir et mettés-y le poisson hâché, trois jaunes d'œufs crus, poivre, sel, cloux de girofle ou muscade; faites une pâte feuilletée et finissés comme les précédens.

30. *Petits pâtés aux épinards.*

Lavés et faites bouillir trois ou quatre poignées d'épinards que vous laissés revenir dans l'eau fraîche, pressés-les pour en faire sortir l'eau, et si vous avés un mortier de bois, pilés-les; à défaut, hâchés-les bien fin; passés deux oignons coupés dans un quart de livre de beurre frais, ajoutés une poignée de lard coupé en petits dés, donnés encore quelques tours et mettés-y les épinards; si vous mouillés avec de la crême, il ne faut qu'un demi-quarteron de beurre, à défaut prenés une chopine de lait; lorsque les épinards seront refroidis, cassés-y quatre œufs, poivre et sel. Une pâte feuilletée de demi-livre suffit pour trente pièces: coupés vos abaisses un peu plus larges que les modèles : ils en lèveront mieux, mettés-y de la farce sans couvrir, faites cuire au four et servés chaud.

31. *Petits pâtés à la moëlle.*

La pâte se fait comme pour les précédens; prenés un

quart de livre de moëlle de bœuf, ôtés-en toutes les peaux et faites-la fondre avec un verre d'eau dans une petite casserole, sur des braises modérées; laissés refroidir, ôtés-en l'eau et mettés la moëlle avee deux cuillerées de sucre pilé, un demi-quarteron d'amandes pelées et pilées, le jaune de six œufs, et tournés la masse jusqu'à ce qu'elle mousse, ajoutés l'écorce rapée de la moitié d'un citron, trois onces et demie de pain au lait (dont vous ôtés la croûte) trempé dans du lait, fouettés le blanc des œufs en neige et délayés-les avec le reste, remplissés les modéles sans couvrir et faites cuire. Si vous les voulés sans sucre, n'y mettés pas d'amandes, mais du sel, il faut les servir tout chauds.

32. *Petits pâtés soufflés.*

Faites mousser demi-livre de beurre jusqu'à la consistance d'une crême fouettée, cassés-y un jaune d'œuf et et tournés jusqu'à ce qu'il soit entièrement lié avec le beurre, délayés-y une cuillerée de lait tiède, puis une cuillerée de fleur de farine, tournés à chaque cuillérée que vous y mettés, jusqu'à ce que tout soit entièrement confondu avec la mousse; continués jusqu'à ce que vous ayés employé successivement le jaune de six œufs, six cuillerées de farine et six cuillerées de lait, ajoutés une cuillerée de sucre tamisé; si vous les voulés au sel, ne prenés point de sucre, et seulement trois cuillerées de lait et trois cuillerés de crême aigre : ils seront même plus délicats de cette manière. Fouettés le blanc des œufs en neige et mêlés-le peu à peu à la masse; beurrés les modèles, mettés-y une cuillerée avec une boulette à la viande ou aux écrevisses au milieu, recouvrés d'une cuillerée de pâte et faites cuire; vous pouvés faire quinze à seize pâtés avec cette portion.

Si vous mettés le beurre dans une terrine que vous mettés sur l'eau chaude, il sera plus facile à délayer.

33. *Petits pâtés au ris.*

Pour dix-huit ou vingt petits pâtés vous ferés bouillir demi-livre de ris bien épais dans du lait, laissés-le refroidir, faites mousser un quart de livre de beurre frais avec un œuf, mettés-le avec du sel dans le ris, beurrés et panés des modèles de tourtelettes, mettés-y d'abord une cuillerée de ris; si vous avés un peu de ragoût de veau, ajoutés-en une petite cuillerée et une queue d'écrevisse; délayés deùx ou trois œufs et un peu de beurre frais dans le restant du ris et couvrés-en votre ragoût; faites cuire une demi-heure ou trois quarts d'heure et servés chaud.

34. *Petits pâtés au fromage.*

Faites fondre en tournant demi-livre de fromage bien gras dans un demi-pot de crême et laissés refroidir, délayés-y le jaune de quatre œufs et fouettés le blanc; faites une pâte feuilletée de demi-livre, mettés les abaisses dans les modèles, remplissés-les de la crême et faites cuire.

35. *Autre manière sans pâte.*

Rapés la croûte d'un pain blanc de demi-livre et trempés la mie dans du lait, faites mousser légèrement un quarteron de beurre frais, ajoutés deux œufs entiers et quatre jaunes; exprimés le pain trempé, mettés-le avec deux onces de bon fromage rapé, de la muscade et du sel avec le reste, tournés un bon quart d'heure, puis fouettés le blanc en neige, beurrés et panés les modèles, remplissés-les aux trois quarts et faites cuire au four.

36. *Pâté de viande hâchée.*

Pour un grand pâté, faites une pâte feuilletée d'une livre de farine et trois quarts de beurre, hâchés des restes de veau rôti ou de bœuf bouilli, avec trois ou quatre petits oignons ou échalottes, mettés-y poivre, sel,

cloux de girofle, écorce de citron ou du bouillon bein gras; étendez cette farce sur votre abaisse : si vous n'avés pas assez de viande, trempés une once et demie de pain au lait ou du pain blanc trempé dans du lait, écrasés-le et mettés-le avec un œuf dans la farce. Si vous voulés diversifier, mettés-y une cuillerée de vinaigre, deux onces de raisins de corinthe et deux onces de raisins secs ; pour lors il n'y faut ni œufs ni pain trempé.

37. *Petits pâtés à la crême.*

Faites mousser un quarteron de beurre frais, délayés-y successivement le jaune de deux œufs et deux œufs entiers, quatre onces de farine; sel et muscade, mouillés avec demi-chopine de crême douce, beurrés vos modèles et remplissés-les aux trois quarts.

38. *Gâteau aux oignons.*

Passés huit gros oignons coupés dans le beurre, avec une poignée de lard en petits dés, tournés tout ensemble sur le feu et retirés-le, cassés-y huit œufs et délayés avec demi-pot de lait. Vous pouvés faire une pâte au beurre ou prendre de celle dont on fait le pain; étendés-la sur une plaque de fer, versés-y la farce et faites cuire promptement au four.

Vous pouvés faire de même des gâteaux ou des tourtes avec la farce des petits pâtés aux épinards.

VIANDES ET RAGOUTS.

Il serait superflu de dire comment il faut mettre le pot au feu : l'habitude en est connue dans tous les ménages; je me contenterai de faire quelques remarques générales, dont la première est de ne jamais faire cuire

trop précipitamment les viandes et de mettre à temps les ragoûts au feu. Une cuisinière prévoyante fera bien d'avoir toujours une provision de pain séché et pilé; elle peut tirer parti des restes de pain blanc et autres, qu'on peut mettre au four ou dans le petit four, pour lui faire prendre couleur; lorsqu'il sera froid, il faut le piler et le serrer dans une boîte garnie de papier blanc, vous pourrés le conserver trois ou quatre mois et vous en servir à toutes sortes de sauces, même pour celles ou le pain doit être frit dans le beurre.

Comme l'on n'a pas toujours du jus pour colorer les soupes et les sauces, mettés celui du rôti, qui tombe dans la lèchefrite, en réserve : il se conserve huit jours; si vous manqués de l'un et de l'autre, vous pouvés le remplacer avec une cuillerée de sucre pilé, que vous grillés jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur cannelle, mouillés avec un demi-verre d'eau, faites cuire et servés-vous-en pour colorer les soupes et les ragoûts.

1. *Manière de faire le jus.*

Mettés des bardes de lard au fond d'une casserole, couvrés avec des tranches de bœuf maigre et de la couenne, mettés sur une braise modérée, faites étouffer jusqu'à ce que la viande soit d'une belle couleur cannelle, mouillés avec du bouillon et de l'eau, jusqu'aux trois quarts de la casserole, ajoutés deux oignons avec la gousse, quatre cloux de girofle entiers; trois feuilles de laurier, poivre et deux carottes bien foncées; faites bouillir deux heures et remplissés à mesure le bouillon qui se réduit, de sorte qu'il en reste trois chopines, passés-le par un tamis et dégraissés-le proprement; une ou deux cuillerées suffisent pour colorer la soupe; il se conserve huit jours dans une bonne cave.

2. *Bœuf à la mode.*

Prenez une pièce de cinq à six livres de tranche ou

de culotte de bœuf, lavez et battez fort pour le mortifier, coupez demi-livre de lard en lardons de l'épaisseur et et de la longueur du petit doigt, mêlez une cuillerée de sel et une cuillère à café de poivre, cloux de girofle, échalottes et persil hâché et basilic en poudre, tournez-y les lardons et lardez votre viande avec une lardoire de bois; à défaut; faites des trous avec un petit couteau et fourrez-y le lard en travers; mettez cette viande dans une marmite ou une cloche, avec trois chopines d'eau et une chopine de vin, trois oignons, trois carottes, deux racines de céleri; quatre racines de persil, six ou huit cloux de girofle entiers et un pied de veau, couvrez hermétiquement et collez le couvercle avec du papier pour l'empêcher de s'évaporer; faites cuire sur une braise modérée; retirez la viande, dégraissez bien la cuisson, passez-la par un tamis et laissez-la réduire au point d'une sauce, faites roussir une ou deux cuillerées de farine, mouillez avec la cuisson, ajoutez de l'écorce de citron hâchée et le jus d'un demi citron, dressez la sauce et mettez-y la viande.

Si vous voulez la servir froide, il faut la laisser refroidir dans sa cuisson : elle est bonne aussi à manger en salade.

3. *Bœuf au vinaigre.*

Laissez-le deux ou trois jours dans le vinaigre, lardez-le comme le précédeot, mettez des bardes de lard et de couenne dans une cloche ou marmite avec le bœuf, poivre, sel, six à huit échalottes hâchées, feuilles de laurier et une racine de gingembre, couvrez et collez la marmite avec du papier; faites étuver trois heures sur une braise modérée, que vous abattez encore lorsqu'il a cuit une heure, de sorte qu'il ne fasse que mitonuer. Vous pouvez aussi le faire cuire au four; il faut l'y mettre en même temps que le pain et l'y laisser trois heures : il sera même plus délicat de cette manière.

4. *Roulade de bœuf.*

Prenez un morceau très-mince de quatre livres du ventre ou des entrecôtes, frottez-le avec une once de salpètre et une poignée de sel, laissez-le reposer quatre à cinq jours, étendez-le sur une planche, battez fort et poudrez avec des oignons hâchés, poivre et cloux de girofle pilés, roulez aussi serré que possible, attachez-le avec une ficelle et faites bouillir dans l'eau; lorsqu'il sera écumé, ajoutez-y toutes sortes d'herbes potagères, avec une racine de gingembre, feuilles de laurier, quelques oignons hâchés et une chopine de vinaigre; faites bouillir jusquà ce que la viande soit tendre, retirez et mettez-la sous presse entre deux planches que vous chargez de quelques pierres; lorsqu'elle sera froide, ôtez la ficelle et servez avec de l'huile et du vinaigre.

5. *Bœuf étuvé.*

Prenez de la culotte ou de la tranche; si vous le jugez à propos, vous pouvez le mettre un jour ou deux au vinaigre, sinon, contentez-vous de le battre et faites bouillir dans l'eau; après l'avoir écumé, ajoutez demi-pot de vin, une poignée de lard coupé en dés; deux oignons hâchés, quelques cloux de girofle, racine de gingembre, deux ou trois feuilles de laurier, poivre, sel et deux croûtons de pain bis, laissez réduire le bouillon à ce qu'il n'en reste que ce qu'il faut pour la sauce, mettez-y une poignée de pain tamisé et faites cuire encore un quart d'heure.

6. *Bœuf au jus.*

Il faut battre fortement la pièce de bœuf et la mettre sur des bardes de lard avec un peu de beurre, couvrez bien et faites-lui prendre couleur des deux côtés, mouillez avec demi-chopine de vin et demi-chopine d'eau, ajoutez des échalottes, de l'écorce de citron, un peu de basilic et faites cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre, mettez-y une

petite poignée de pain tamisé, et faites cuire encore un quart d'heure.

7. *Bœuf sur le gril ou Bifteck*

Coupez un filet en tranches de l'épaisseur d'un doigt, battez et mettez-les dans un plat, poudrez de sel, poivre, cloux de girofle, échalottes hâchées et le jus d'un citron, laissez-le quelques heures dans cette marinade et tournez-le de temps en temps; faites fondre, sans qu'il soit chaud, un quart de beure frais, retournez-y plusieurs fois les tranches, mettez-les sur le gril et faites-les rôtir sur de fortes braises, en ayant soin de les tourner plusieurs fois dans le beurre fondu : un quart d'heure suffit. Au défaut de filet, on prend quelques livres de côtes dont il faut enlever la chair en forme de filet; vous pouvez aussi le faire sans mariner.

8. *Langue de bœuf piquée.*

Lavez et nettoyez-la proprement en la frottant d'un peu de sel et faites-la bouillir; vous pouvez, si vous le jugez à propos, la mettre dans le pot au feu; mais il faut la faire cuire au moins une heure avant d'y mettre le bœuf; lorsqu'elle est tendre, enlevez la peau, laissez-la refroidir et piquez-la proprement avec du lard fin, mettez-la sur un petit gril ou sur des brochettes de bois, dans une lèchefrite, et faites-la rôtir de belle couleur au four, faites un roux d'une cuillerée de farine, ajoutez cinq ou six échalottes ou autres oignons que vous passez encore avec, mouillez avec bouillon et vinaigre, poivre, sel, cloux de girofle, deux ou trois tranches de citron, si vous avez des anchois, vous en hâchez quelques-uns et les ajoutez à la sauce, laissez-la cuire une demi-heure et servez dessous la langue.

On peut, si l'on veut, la mettre un jour ou deux au vinaigre.

9. *Langue à l'huile fine.*

Faites-la bouillir comme la précédente, mettez sur un plat trois à quatre cuillerées d'huile fine, avec poivre et sel, fendez la langue par le milieu, tournez-la plusieurs fois dans l'huile et faites-lui prendre couleur sur le gril; passez une cuillerée de farine dans trois ou quatre cuillerées d'huile, avec une pincée d'échalottes, un peu de persil hâché, mouillez de bouillon et demi-tasse de vinaigre, poivre, sel, quelques cloux de girofle, quelques tranches de citron et faites bouillir demi-heure, mettez-y la langue et faites encore cuire demi-heure, en ayant soin qu'elle né s'attache.

10. *Langue aux capres.*

Elle se prépare comme la précédente, en y mettant la sauce suivante : mettez un demi-quart de beurre dans une casserole, passez-y une bonne pincée d'échalottes ou d'oignons jusqu'à ce qu'ils soyent tendres, ajoutez une cuillerée de farine, mouillez de bouillon avec demi-tasse de capres, deux ou trois feuilles de laurier, poivre et cloux de girofle; si la sauce n'était pas assez acide, ajoutez un filet de vinaigre, faites-la lier, mettez-y la langue et faites cuire comme la précédente.

11. *Langue de bœuf farcie.*

Lorsqu'elle est bouillie, il faut couper le gros bout, le hâcher avec demi-quart de graisse de rognon, passez deux à trois oignons coupés très-fin dans du beurre, trempez pour un sol et demi de pain blanc dans du bouillon, exprimez-le bien, ajoutez de l'écorce de citron hâchée, poivre, sel, cloux de girofle, deux œufs, et délayez le tout avec la viande hâchée; fendez la langue par le milieu et mettez sur chaque moitié la farce, de manière que le milieu soit plus élevé que le bord, égalisez avec un couteau, panez et mettez-la dans une tourtière ou

plaque bien beurrée, faites-la cuire de belle couleur et mettez dessous une sauce à volonté.

12. *Palais de bœuf.*

Il faut les faire bouillir jusqu'à ce qu'ils soyent tendres et qu'on puisse leur ôter la peau blanche et les couper en filets; passez demi-cuillerée de farine dans le beurre, avec six ou huit petits oignons qui doivent rester entiers; mouillez avec un verre de vin blanc et du bouillon, assaisonnez de poivre, sel, cloux de girofle; mettez-y les palais et faites lier la sauce en tournant sans bouillir.

13. *Cervelle de bœuf.*

Dépouillez la cervelle de toutes les peaux et laissez-la dégorger dans l'eau tiède faites frire quatre ou cinq croûtons de pain de belle couleur, ôtez-les du poëlon et mettez-y une cuillerée de farine que vous faites roussir, avec quatre ou six petits oignons, versez-y une chopine de vin rouge ou blanc et une tasse de bouillon, poivre, sel, quelques feuilles de laurier et une tranche de citron, faites cuire la cervelle un quart d'heure dans la sauce et dressez sur les croûtons.

14. *Boulettes de bœuf.*

Prenez une livre de bœuf, battez-le bien pour le mortifier, hâchez avec un quart de graisse de rognon ou de moëlle de bœuf, trois échalottes, une once et demie de pain blanc trempé dans du lait, délayez-le bien avec ce que vous avez hâché, ajoutez de l'écorce de citron coupée, poivre, sel et trois œufs: formez vos boulettes, mettez-les sur un plat beurré qui aille au feu, couvrez et faites mitonner une demi-heure sur des braises modérées; il faut les tourner pendant leur cuisson; si vous y voulez une sauce, versez-y un peu de bouillon que vous liez avec un jaune d'œuf et un peu de persil hâché. On peut les faire cuire dans le bouillon et y mettre une sauce au beurre.

15. *Gras-double.*

Il faut le faire bouillir une ou deux heures jusqu'à ce qu'il soit tendre; lavez-le proprement et faites chauffer du beurre, mettez-y un oignon coupé fin et le gras-double, poudrez de poivre et sel, mouillez avec une cuillerée de vinaigre, et faites-lui prendre couleur des deux côtés.

16. *Gras-douple ou tripes au roux.*

Lorsque vous l'avez fait bouillir et coupé en filet, comme le précédent, faites un beau roux d'une cuillerée de farine, mettez-y deux oignons coupés fin, et faites-leur prendre couleur, versez-y de l'eau ou du bouillon et du vinaigre, poivre, sel et une feuille de laurier, ajoutez le gras-double et faites cuire un quart d'heure. Vous pouvez aussi le préparer comme les palais de bœuf.

17. *Fricandeau de veau.*

Prenez de la rouelle ou de la tranche de veau, dépouillez-le de toutes les peaux et des os, battez-le pour le rendre plat et rond, piquez le dessus avec du lard aussi fin que possible, trempez-le pendant la nuit ou au moins pendant quelques heures dans l'eau fraiche, mettez des bardes de lard dans une casserole large et le fricandeau dessus; si vous n'en avez qu'un ou deux petits, et que votre casserole soit assez large, ajoutez un pied de veau et les dépouilles de votre viande avec les os; si vos fricandeaux sont grands ou que vous en ayez plusieurs, il faut prendre deux pieds de veau, les mettre avec les os et les dépouilles dans une casserole à part, avec de l'eau, deux carottes, deux racines de persil et trois oignons piqués de cloux de girofle. Mettez sur le fricandeau de l'eau fraiche, deux oignons piqués de quatre à cinq cloux de girofle, deux carottes bien foncées coupées, macis et peu de sel, faites bouillir jusqu'à ce qu'on puisse y passer un paillon; si vous avez pu mettre le tout dans la même casserole,

remplacez à mesure le bouillon qui se réduit avec de l'eau; sinon vous le remplacerez avec celui qui cuit les pieds et les os. Lorsque votre fricandeau sera cuit, dressez-le sur un plat que vous couvrez et le tiendrez au chaud; passez la cuisson par un tamis, remettez-la dans la casserole et faites réduire à une chopine; si vous avez du jus, mettez-en une tasse dans votre cuisson et tournez jusqu'à ce que vous ayez une glace; si vous n'avez pas de jus, il faut faire réduire la cuisson en glace couleur cannelle: vous pouvez l'éclaircir avec un peu de bouillon; prenez un pinceau et glacez tout le dessus du fricandeau. Si vous avez du coulis d'écrevisses, qui doit être préparé d'avance, mettez-le avec le restant de votre glace, tournez pour détacher tout ce qui tient après la casserole, dressez-le sur le plat, votre fricandeau dessus, et garnissez avec les queues.

Si vous avez déjà un ragoût ou pâté d'écrevisses à votre repas, vous ferez la sauce du fricandeau au jus, passez une cuillerée de farine dans le beurre frais, qu'elle soit de belle couleur dorée, mettez-y une tasse de jus avec la cuisson du fricandeau, poivre, sel, macis et citron, faites lier dans la casserole qui a servi à faire votre glace, en tournant pour détacher ce qui tient après. Vous pouvez garnir ce plat avec des boulettes à la viande ou au beurre.

18. *Fricandeau à l'oseille.*

Lavez deux poignées d'oseille, exprimez-en toute l'eau, hâchez et passez-les un quart d'heure dans un quarteron de beurre frais, ajoutez une cuillerée de farine, passez encore un peu avec et versez-y du bouillon jusqu'à la consistance d'épinards cuits, mettez-y poivre, sel, macis, et faites un peu mijoter; lorsque vos fricandeaux sont glacés, mettez l'oseille avec un peu de bouillon dans la casserole où vous avez fait votre glace; si vous avez encore un peu de cuisson mettez-la avec, ou simplement du bouil-

lon, détachez ce qui est dans la casserole en tournant, dressez sur le plat dessous les fricandeaux.

19. *Veau étuvé.*

On prend à volonté de la rouelle, on peut aussi prendre l'épaule; faites chauffer du beurre ou quelques bardes de lard, mettez-y le veau avec poivre, sel et une petite poignée de farine; faites-lui prendre couleur des deux côtés, en tournant de temps en temps pour l'empêcher de s'attacher; mouillez avec du bouillon, et si vous voulez, avec un verre de vin, deux oignons piqués de quelques cloux de girofle, une ou deux carottes coupées en filets, faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit tendre; si la cuisson était trop claire, vous ajouterez un morceau de beurre manié de farine; dressez la viande et passez la sauce, qui doit être courte, par un tamis; garnissez le plat avec les carottes. Vous pouvez y mettre des scorsonnères au lieu de carottes. On peut aussi apprêter de la chicorée ou de l'oseille comme pour le fricandeau; il faut mettre l'un et l'autre dans la cuisson et dresser la viande dessus.

Une poitrine de veau peut être préparée de la même manière avec de l'oseille ou de la chicorée.

20. *Émincés à l'étouffée.*

Coupez des tranches de rouelle de veau comme la moitié de la main, battez et applatissez-les, piquez-les d'un côté de lard fin, poudrez de poivre et sel, quelques grains de genièvre pilé et quelques oignons coupés en rouelles; arrosez-les de vinaigre et laissez reposer quelques heures, mettez-les dans du beurre fondu, couvrez et faites étuver jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer, poudrez d'un peu de farine, faites-leur prendre belle couleur, ajoutez les oignons de la marinade, quelques tranches de citron et quelques cuillerées de bouillon; faites cuire jusqu'à ce qu'ils soyent tendres et à courte sauce, passez celle-ci

par un tamis et dressez. Si vous préférez ne pas les mariner, vous pouvez les garnir de chou-fleurs, de scorsonnères ou de chicorée blanche.

21. *Veau en fricassée.*

On prend communément le carré ou la poitrine, coupez par morceaux, faites-le dégorger quelques heures dans l'eau fraiche et faites blanchir dans l'eau bouillante: pour deux livres de veau prenez demi-quart de beurre frais, mettez-y quelques échalottes coupées et le veau, poudrez d'une pincée de farine et passez légèrement sur le feu, versez-y suffisamment moitié eau moitié bouillon, pour couvrir entièrement la viande, ajoutez poivre, sel, un oignon piqué de quelques cloux de girofle, et faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit tendre; si votre sauce était trop claire, vous y mettrez un peu de beurre manié de farine et à la fin de la cuisson une pincée de persil hâché avec une liaison de jaunes d'œufs et un filet de vinaigre. Au cas que vous vouliez chauffer le ragoût il ne faut point mettre d'œuf, puisque la sauce trancherait.

22. *Poitrine de veau au roux.*

Après avoir fait dégorger deux livres de poitrine dans l'eau, prenez deux cuillerées de farine dont vous faites un roux, mettez y six à huit oignons pour les colorer, ajoutez la viande avec moitié eau moitié bouillon, deux feuilles de laurier, poivre et sel: si vous voulez l'avoir acide, mettez-y un verre de vin ou quelques cuillerées de vinaigre.

23. *Viande entre deux plats.*

Applatissez des tranches de veau de la longueur et de la largeur de deux doigts, mettez-les sur un plat bien beurré, qui aille au feu, poudrez de poivre, sel, trois ou quatre échalottes hâchées, de l'écorce de citron coupée, une cuillère à café de farine et quelques fines

tranches de beurre, couvrez bien et faites étuver une heure sur une braise modérée, tournez-les à la moitié de la cuisson; on peut les servir dans leur jus ou y ajouter quelques cuillerées de bouillon, un peu de persil hâché et un jaune d'œuf.

24. *Ris de veau en fricassée.*

Faites-les blanchir à l'eau bouillante et retirez-les à l'eau fraiche; séparez le ris, que vous mettez de côté, et coupez le reste en morceaux de la longueur du doigt, passez-le dans le beurre frais, poudrez d'une pincée de farine et versez-y moitié eau moitié bouillon, un peu de sel, un oignon piqué de quelques cloux de girofle, un bouquet de persil avec une gousse d'ail et trois ou quatre échalottes entières, faites bouillir une bonne demi-heure: si vous avez des morilles ou des fonds d'artichaux, mettez-en avec, n'ajoutez les ris qu'un quart d'heure avant de servir; faites une liaison d'une pincée de persil hâché, quelques cuillerées de crême et deux jaunes d'œufs, tournez pour le faire épaissir sans bouillir. Si vous n'avez pas assez de ris de veau pour votre ragoût, vous pouvez y mettre un ou deux palais de bœuf; vous pouvez aussi le faire au coulis d'écrevisses.

Vous pouvez servir telle fricassé que vous jugez à propos avec un bord; faites une pâte feuilletée, abattez-la avec le rouleau, couvrez du plat sur lequel vous voulez servir et coupez tout autour avec un bon couteau, mettez cette abaisse sur une plaque, renversez un plat plus petit de la largeur du bord sur la pâte et coupez-le d'après, enlevez le milieu, dorez le bord avec du jaune d'œuf et faites cuire au four, dressez votre ragoût et mettez le feuilletage autour du plat. C'est ce qu'on appelle pâté découvert.

25. *Mou de veau.*

Faites-le blanchir, coupez-le en gros dés et mettez-le

en fricassée comme le veau; vous pouvez aussi le mettre au roux comme le veau et la cervelle de bœuf.

26. *Mou de veau en hâchis.*

Faites-le blanchir demi-heure et hâchez fin, passez deux échalottes coupées avec demi-cuillerée de farine dans le beurre frais, ajoutez le hâchis avec poivre, sel, un peu de citron ou cloux de girofle, du bouillon et faites mitonner. Vous pouvez mettre des croûtons de pain frit au fond du plat et y dresser le hâchis, qui ne doit pas être épais, ou bien faites frire une poignée de mie de pain dont vous le couvrez, on peut aussi le garnir avec des œufs pochés ou des œufs frits.

27. *Foie de veau piqué.*

Dépouillez un foie bien blond de toutes les peaux, piquez-le fin et mettez le dans une casserole sur des bardes de lard, poudrez d'un peu de farine, quelques échalottes hâchées, feuilles de laurier, cloux de girofle pilés, quelques tranches de citron, poivre et sel, couvrez et faites étuver un quart d'heure, mouillez de bouillon et un verre de vin rouge, laissez étuver demi-heure sur un feu modéré.

28. *Autre manière.*

Prenez un foie entier ou seulement ce qu'il vous en faut, mettez-le sur des bardes de lard, poudrez d'une bonne pincée de farine, poivre, sel, quelques feuilles de laurier et un oignon coupé en rouelles; couvrez, faites étuver un quart d'heure, tournez et mouillez avec une cuillerée de vinaigre, un peu de bouillon et faites mitonner sur un feu modéré; lorsqu'en y enfonçant la pointe d'un couteau il n'en sort plus de sang, il est à point.

29. *Foie de veau aux anchois.*

Lorsqu'il est dépouillé de toutes ses peaux et filandres, mettez-le tremper demi-heure dans du lait; coupez-le en tranches très-fines et faites-le frire à grand feu pour lui faire prendre couleur sans qu'il se racornisse, lavez et ôtez les arètes à deux onces d'anchois, hâchez-les, avec citron, une pincée de persil et deux onces de beurre, ajoutez quelques cloux de girofle, poivre et très-peu de sel, mettez cette petite farce sur un plat qui aille au feu, rangez-y les tranches de foie, avec le jus d'un citron ou, à défaut, un filet de vinaigre; faites attacher légèrement jusqu'à ce que le beurre soit fondu, tournez les tranches et servez à l'instant.

30. *Foie de veau frit en sauce.*

Coupez-le en tranches un peu plus longues que larges, de l'épaisseur d'un doigt, et faites frire à grand feu dans du beurre très-chaud; passez une demi-cuillerée de farine et une cuillerée d'échalottes hâchées dans du beurre frais jusqu'à ce qu'elles soyent tendres, mouillez avec chopine de vin rouge et un peu de bouillon, poivre, sel, quelques cloux de girofle, faites bouillir jusqu'à ce que la sauce ne sente plus le vin, mettez-y le foie et faites mitonner quelques minutes avec.

31. *Foie de chevreuil ou de cerf.*

Préparez-le comme le foie de veau piqué et ajoutez une once d'anchois hâchés à la sauce.

32. *Foie de veau farci.*

Après l'avoir dépouillé de toutes les peaux lavez et faites-le bien égoûter, enfoncez-y d'espace en espace du gros lard avec un couteau et faites-y la farce suivante: trempez une once et demie de pain au lait dans du lait, passez quatre gros oignons coupés très-fin dans du beurre

sans les colorer, retirez-les du feu, mettez-y le pain trempé et un morceau de foie hâché fin, deux œufs, poivre, sel et cloux de girofle pilés, trempez une crépine de veau ou, pour le mieux, une crépine de porc dans de l'eau tiède, faites bien égoûter, étendez-la sur un plat, mettez-y la moitié de la farce et le foie, couvrez du restant et enveloppez de la crépine, donnez quelques points avec un gros fil, de manière à pouvoir le retirer, posez-le sur des bardes de lard dans une casserole de fonte beurrée, quelques oignons coupés en filets, feuilles de laurier, tranches de citron, cloux de girofle, poivre et sel, recouvrez de bardes de lard et mouillez avec un verre de vin, mettez-le sur de la braise dessous un couvercle de tourtière ou dans le petit four; lorsqu'il a cuit un quart d'heure, poudrez d'une cuillerée de farine, faites mitonner encore un quart d'heure, ajoutez une tasse de bouillon chaud pour lier la sauce, et dressez.

33. *Autre manière.*

Prenez un foie entier ou la moitié, suivant le besoin, dépouillez-le comme ci-dessus; prenez pour une livre de foie deux onces de lard que vous hâchez avec le foie, passez trois oignons coupés dans du beurre sans les colorer, ajoutez un quarteron de pain trempé dans un peu moins qu'une chopine de lait bouillant, délayez le foie et les oignons, cassez-y trois œufs, poivre, sel et cloux de girofle pilés, mêlez bien et enveloppez cette farce d'une crépine comme la précédente; faites cuire une demi-heure dans une casserole ou tourtière graissée, panez à la moitié de la cuisson, faites cuire encore un quart d'heure et préparez la sauce suivante : faites un roux bien blond avec du beurre frais et une cuillerée de farine, mettez-y un petit oignon ou deux échalottes coupées, mouillez avec demi-verre de vin et bouillon, poivre, sel, cloux de girofle et quelques tranches de citron. faites

bouillir un quart d'heure, dressez la sauce et mettez-y le foie.

34. *Foie étuvé.*

Lavez et coupez-le en tranches très-minces, passez un morceau de lard coupé en dés et un oignon hâché jusqu'à ce que l'oignon soit cuit, mettez-y le foie avec une cuillère à café de farine, poivre, sel et un filet de vinaigre, couvrez et faites mitonner un quart d'heure.

35. *Brochettes de foie de veau ou de cabri.*

Coupez le foie en carrés de la largeur de deux doigts, tournez-les dans poivre et sel, préparez des morceaux de crépine de porc à proportion, mettez dans chaque morceau une feuille de sauge, un morceau de foie et une petite barde de lard, enveloppez de la crépine comme un bout de saucisse, passez toutes ces brochettes à un fil, faites-leur prendre couleur des deux côtés, un quart d'heure, dans du beurre chaud, en les retournant de temps en temps.

36. *Cœur de veau en sauce.*

Lavez et nettoyez-le du sang caillé et mettez-le deux jours au vinaigre, prenez une poignée de mie de pain, quatre échalottes, un peu de lard et une pincée de persil, hâchez très-fin, ajoutez poivre, sel, deux ou trois grains de genièvre pilés, mêlez et mettez cette petite farce dans les oreillettes, foncez une casserole de quelques bardes de lard, avec sel, poivre, feuilles de laurier et un oignon coupé en rouelles; faites colorer les cœurs en les retournant, ajoutez une cuillerée de pain rapé, mouillez avec du bouillon, un peu de vinaigre et du citron; faites encore étuver un quart d'heure. Vous pouvez rôtir ou étuver les cœurs sans les mettre au vinaigre.

37. *Cervelle de veau.*

On l'accommode comme la cervelle de bœuf; vous pouvez la mettre en fricassée ou en sauce comme le brochet; comme elles sont plus tendres que celles de bœuf, il ne leur faut que la moitié de la cuisson de celui-ci.

38. *Fraise de veau.*

Choisissez-la bien fraiche, blanche et grasse, frottez-la de sel à une fontaine, mettez-la dans une petite corbeille qui puisse entrer dans un baquet, et battez-la avec la main pour en détacher ce qu'il peut encore y avoir de gluant; il faut la laver cinq ou six fois jusqu'à ce que l'eau en sorte très-claire et qu'elle n'ait plus d'odeur; faites bien égoûter et trempez-la encore une fois au moins une heure dans l'eau fraiche, faites-la cuire dans l'eau bouillante avec du sel jusqu'à ce qu'elle soit tendre, dégraissez le bouillon et mettez-en d'autre, ou bien de la cuisson; lorsque vous l'aurez bien dégraissée, ajoutez un morceau de beurre manié de farine, deux échalottes hâchées, cloux de girofle et une tranche de citron, liez bien cette sauce sur le feu; si l'on aime le saffran, on peut en mettre un peu; dressez sur des tranches de pain grillées.

39. *Pieds de veau en fricassée.*

Lorsqu'ils sont bouillis, vous les désossez presque entièrement, passez quelques échalottes hâchées avec une cuillerée de farine dans du beurre frais, versez-y de l'eau ou du bouillon, demi-verre de vin, une pincée de persil, poivre et sel, mettez-y les pieds de veau et faites bouillir jusqu'à ce que la sauce ne sente plus le vin.

40. *Tête de veau.*

Il faut la faire échauder par le boucher, lavez-la proprement, frottez le dedans de la bouche de sel et faites-la dégorger quelques heures dans l'eau, enveloppez d'un

linge et liez-la de manière qu'elle conserve sa forme, mettez-la dans une marmite assez grande pour que l'eau la couvre entièrement, ajoutez un pot de vin ou une chopine de vinaigre, sel, poivre entier, cloux de girofle entiers; une racine de gingembre, célcri et ciboulette en bouquet, et faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit tendre, retirez-la sur un plat, ôtez la serviette et dressez la tête sur celui où vous voulez la servir, donnez-lui un citron à la bouche et garnissez de persil verd. Ce plat se sert pour le milieu d'une grande table avec la sauce suivante: faites roussir une cuillerée de farine; si vous avez du jus, vous ne passerez que légèrement la farine dans le beurre frais, ajoutez une cuillère à café d'échalottes hâchées, passez les un peu avec, versez-y du bouillon chaud et un verre de vin blanc, quelques tranches de citron, dont vous exprimez le jus, quelques feuilles de laurier, poivre, sel, cloux de girofle et faites bouillir un quart d'heure. Cette sauce ne doit pas être épaisse et se sert dans une saucière.

41. *Tête de veau telle qu'on la reçoit de la boucherie.*

Lorsqu'elle est bouillie, on peut y mettre la même sauce qu'aux pieds de veau; si vous voulez la servir au naturel, faites-lui prendre couleur sur le gril, avec poivre, sel, un peu de gingembre, dressez et faites frire une poignée de mie de pain dont vous la couvrez.

42. *Langues de veau ou de mouton.*

On préfère les langues de mouton, prenez-en cinq ou six, faites-les bouillir dans de l'eau salée, ôtez-en la peau blanche, fendez les langues par le milieu, de manière qu'elles tiennent encore par les deux bouts, piquéz-en le dessus de lard fin, faites-leur prendre couleur sur le gril du côté opposé, mettez-y telle sauce que vous jugez à propos, celle aux capres y convient le mieux; laissez-

les mitonner un quart d'heure dans la sauce et tournez en dressant ce qui est piqué dessus.

43. *Gigot de mouton étuvé.*

Il faut toujours faire mortifier quelques jours le mouton ; si on se trouve forcé de le prendre frais, on fait bien de le mettre pendre pendant quelques heures dans l'eau.

Battez fort le gigot, fourrez-y quelques feuilles de sauge et quelques échalottes avec un couteau, attachez le manche de manière à pouvoir le mettre dans une marmite juste à sa grandeur, versez-y assez d'eau pour qu'il en soit entièrement couvert, ajoutez de la couenne, deux oignons piqués de quelques cloux de girofle. poivre et sel; faites bouillir et réduire jusqu'à ce qu'il n'y reste que la graisse, dans laquelle vous lui faites prendre couleur, poudrez d'une bonne cuillère à pot de farine, tournez le gigot pour le colorer des deux côtés, mouillez avec deux tasses de bouillon et laissez encore étuver un quart d'heure; s'il n'y avait pas assez de sauce, vous y mettrez du bouillon ou de l'eau. Si on aime l'ail, on peut en faire blanchir quelques gousses dans l'eau, les retirer et y mettre d'autre eau pour les bouillir encore, faites égoûter, laissez-les cuire quelque temps avec le gigot et garnissez-en le plat; dégraissez et passez la sauce dans un tamis avant de la dresser. Vous pouvez préparer une épaule ou une poitrine de la même manière.

44. *Côtelettes de veau au roux.*

Parez les côtelettes, battez-les pour les applatir et faites-les rôtir à moitié sur le gril ou au four : pour deux livres vous faites roussir une cuillerée de farine dans deux onces de beurre, ajoutez une cuillerée d'échalottes qui doivent toujours être cuites sans être colorées, pour ne pas prendre mauvais goût; mettez-y une gousse d'ail

coupée, moitié eau et moitié bouillon, demi-tasse de vinaigrè, poivre, sel, cloux de girofle, feuilles de laurier et les côtelettes, faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soyent tendres. L'ail qui entre dans les ragoûts perd sa force en bouillissant, et lorsqu'on n'y met qu'une gousse c'est un assatsonnement qui relève le goût.

45. *Mouton au persil.*

Faites bouillir de la poitrine ou du carré dans l'eau; si vous le voulez acide, ajoutez un verre de vin ou le jus d'un citron, poivre, sel, feuilles de laurier, deux oignons piqués de quelques cloux de girofle, un peu d'écorce de citron et un bouquet de racines de persil avec les branches; faites bouillir jusqu'à ce que la viande soit cuite, dressez-la sur le plat, mettez une pincée de persil hâché et un morceau de beurre manié de farine dans la sauce, tournez pour la faire lier et dressez sur la viande. Si on aime les capres, on peut y mettre une demi-tasse; vous pouvez mettre quelques morceaux de pain sèché dans la marmite au lieu de beurre manié:

46. *Gigot déguisé.*

Si vons avez des restes d'un gigot rôti, hâchez-les avec quelques échalottes, un peu d'écorce de citron et une pincée de persil, cassez-y trois à quatre œufs; s'il n'y avait pas assez de viande, vous ajouterez du pain au lait trempé dans du lait, mettez la moitié de ce hâchis sur une plaque ou tourtière ovale bien beurrée, ratissez l'os du gigot pour le rendre net, posez-le sur la viande, couvrez du restant et donnez-lui la forme d'un gigot en l'arondissant avec un couteau, passez-y un pinceau avec de l'eau, panez bien le dessus, mettez d'espace en espace de petites tranches de beurre frais et faites cuire demi-heure au four. Vous pouvez y mettre une sauce aux capres ou une de celles qui ont été marquées pour la langue de bœuf; dressez-la dans le plat et le gigot dessus.

47. *Une torche.*

Vous pouvez vous servir de tels restes de viande que vous avez; si elle est maigre, hâchez un quarteron de graisse de rognon avec, ajoutez du pain au lait trempé dans du lait, deux ou trois œufs, poivre, sel et persil hâché, beurrez une tourtière, mettez une tasse au milieu, la viande autour; donnez-lui la forme d'une torche et faites cuire une demi-heure, mettez-y une sauce au beurre, aux oignons ou au persil. Vous pouvez aussi la servir sans sauce avec la salade.

48. *Ragoût de restes de veau ou de mouton.*

Coupez le reste de votre rôti en filets, poudrez d'un peu de farine, quelques échalottes ou un oignon coupé très-fin, poivre, sel, une pincée de persil hâché, une tranche de citron, un demi-verre de vin et du bouillon, faites réduire à courte sauce; maniez un peu de beurre dans la farine, tournez-le dans la sauce jusqu'à ce qu'il soit fondu et dressez sur le ragoût.

Vous pouvez servir de cette manière des restes de volaille; les oies et les canards sont très-bons avec cette sauce.

49. *Saucisses au roux.*

Après leur avoir fait prendre couleur des deux côtés, retirez-les sur un plat; faites roussir une poignée de mie de pain, avec des oignons coupés, mouillez avec du bouillon ou de l'eau, une cuillerée de vinaigre, poivre, sel, quelques feuilles de laurier et un peu de citron; faites cuire les saucisses un quart d'heure dans cette sauce. Vous pouvez accommoder de cette manière des côtelettes de porc.

50. *Ragoût de sanglier.*

On prend ordinairement de la poitrine qu'il faut mettre quelques jours au vinaigre; si vous voulez vous en servir

de suite, versez-y du vinaigre bouillant, laissez reposer un quart d'heure et répétez pour la seconde fois, faites bien égoûter et mettez-le dans le beurre chaud, ajoutez une poignée d'échalottes hâchées, autant de lard coupé en dés, poudrez d'autant de farine, poivre, sel, feuilles de laurier et cloux de girofle, faites ètuver un bon quart d'heure, mouillez de bouillon et, au besoin, de vinaigre; laissez cuire jusqu'à ce que la viande soit tendre, mettez-y un quart d'heure avant de servir une poignée de pain sec tamisé; si vous n'en avez pas, il faut faire roussir une poignée de mie de pain et le mettre dans la sauce.

51. *Autre manière d'apprêter le gibier.*

Mettez votre viande avec une petite poignée d'échalottes, poivre, sel, feuilles de laurier, macis, cloux de girofle dans du beurre chaud, poudrez d'une poignée de farine et faites étuver un quart d'heure, versez-y une bouteille de vin rouge et laissez réduire au point d'une sauce, qui doit toujours être courte pour le gibier.

52. *Ragoût de chévreuil.*

Il peut être préparé comme le sanglier : on prend pour cet effet l'épaule, le col ou la poitrine; au cas que le gibier ait été long-temps au vinaigre, il faut le tremper pendant la nuit dans l'eau, qu'on change le matin; faites bien égoûter avant de le mettre dans le beurre.

53. *Gibier en fricandeau.*

Coupez des tranches du cuissot de chevreuil moins grandes que pour le fricandeau de veau, ôtez-en toutes les peaux, piquez de lard fin et mettez-le au vinaigre, chauffez du beurre dans une casserole, mettez-y le fricandeau avec un peu de farine, prenez garde qu'il n'y ait pas sur le côté piqué, faites-lui prendre couleur; si vous avez du jus, mouillez avec une tasse ou deux et du bouillon;

ajoutez un pied de veau, racines de persil; un ou deux oignons piqués de cloux de girofle, feuilles de laurier, de la couenne, poivre et sel; faites cuire jusqu'à ce que le gibier soit tendre comme le fricandeau de veau, retirez-le sur un plat et tenez-le au chaud; passez la cuisson par un tamis, remettez-la dans la casserole et tournez pour l'épaissir et en former une glace dont vous glacez votre fricandeau avec un pinceau, éclaircissez ce qui reste attaché à la casserole avec un peu de bouillon et au besoin un filet de vinaigre, mettez-y une poignée de morilles bouillies et exprimées, comme il a été dit à l'article du ragoût de ris de veau; si la sauce était trop claire, ajoutez une petite cuillerée de farine roussie de belle couleur dans du beurre frais, mettez-y la sauce avec les morilles et faites cuire une demi-heure; versez-la dans le plat, le fricandeau dessus et garnissez avec les morilles.

54. *Civet de lièvre.*

Mettez les épaules, la poitrine, le col, le foie, le mou et le cœur, un ou deux jours au vinaigre; faites chauffer du beurre, mettez-y le civet, poudrez de farine, une poignée d'oignons hâchés, du lard coupé en petits dés, poivre, sel, cloux de girofle, feuilles de laurier et quelques grains de genièvre pilés, faites étuver quelque temps et mouillez d'un demi-verre de vin et de bouillon ou d'eau; un quart d'heure avant de servir, vous y mettrez une poignée de pain séché; si vous n'en avez pas, il faut roussir des mies de pain dans le beurre et faire cuire encore avec la sauce.

55. *Abattis d'oie au sang.*

Il faut recueillir le sang de l'oie dans une terrine, dans laquelle il y a un verre de vinaigre et tournez pendant tout le temps qu'il coule. Quand l'oie

est plumée, nettoyée et vidée, coupez le col, les ailes et et les pattes, échaudez ces abattis dans l'eau bouillante et retirez-les à l'eau fraiche; dépouillez les pattes de la peau extérieure, et le gésier de la peau intérieure; lavez le tout et faites bouillir dans de l'eau, avec une chopine de vin, deux oignons piqués de cloux de girofle, poivre et sel; à la fin de la cuisson faites roussir une poignée de mie de pain, n'y mettez le foie qu'un moment avant de dresser, délayez le sang, tournez jusqu'à ce que la sauce soit bien liée et dressez de suite. Vous pouvez préparer de même les abattis de canard.

56. *Civet de porc.*

Prenez les pieds, les oreilles et le groin; faites dégorger un jour dans l'eau; au lieu d'y mettre du sang, vous faites roussir une cuillerée de farine, mettez-y le porc et finissez comme le ragoût d'abatis. Il faut désosser presqu'entièrement les pieds avant de les servir.

57. *Gelée chaude*, autrement dit *Bas de soie.*

Faites dégorger un jour entier les pieds, les oreilles et le groin du porc, changez-leur d'eau une ou deux fois, mettez-les bouillir avec un pot de vin et deux pots d'eau, écumez bien et ajoutez un bouquet de céleri avec racines de persil, deux oignons piqués de cloux de girofle, trois ou quatre feuilles de laurier, une racine de gingembre, poivre et sel, bouillez jusqu'à ce que vous puissiez désosser entièrement les pieds; laissez réduire la cuisson à une chopine et demie, et passez-la par un tamis, désossez les pieds pendant qu'ils sont chauds, laissez bien refroidir le tout. coupez-le par morceaux de l'épaisseur et de la longueur du doigt; tournez chaque morceau dans de l'œuf battu, panez et mettez-les, dans une tourtière beurrée, une demi-heure au four; pendant ce temps préparez la sauce suivante : faites roussir une cuillerée de farine dans

du beurre frais, ajoutez une cuillerée d'échalottes hâchées, mouillez avec chopine de vin rouge ou, à défaut, du blanc, mettez-y une poignée de morilles bien échaudées et coupées, ajoutez la cuisson; après l'avoir dégraissée, avec ce qu'il peut y manquer d'assaisonnement, dressez la sauce dans le plat et rangez-y la viande symétriquement.

Ce ragoût peut être servi sur la plus grande table.

58. *Pigeons à la crapaudine.*

Plumez, videz et lavez les pigeons, fendez-les sur le dos et applatissez-les sur une planche; ayez trois ou quatre cuillerées d'huile fine avec poivre et sel sur une assiette, tournez-y les pigeons et faites-leur prendre couleur sur le gril, prenez garde qu'ils ne soyent pas trop secs: pour trois ou quatre pigeons faites roussir une cuillerée de farine, ajoutez une pincée d'échalottes et une gousse d'ail hâchées sans les colorer; versez-y moitié eau moitié bouillon, deux cuillerées de vinaigre, feuilles de laurier, clous de girofle, les pigeons et l'huile qui a servi à les tourner; faites mitonner jusqu'à ce qu'ils soient à point. La sauce ne doit pas être trop claire et avoir bouillie une demi-heure; dressez-la dans le plat et mettez-y les pigeons.

59. *Pigeons aux croûtons.*

Coupez quatre pigeons par quartiers, mettez-les dans deux onces de beurre avec six ou huit échalottes coupées, une petite poignée de lard en dés, quelques feuilles de laurier, poivre et sel, poudrez d'une demi-cuillerée de farine, couvrez et faites étuver un quart d'heure, en remuant pour l'empêcher de s'attacher, versez-y une chopine de vin rouge et chopine de bouillon et faites cuire jusqu'à ce qu'ils soyent tendres; quand vous êtes prêt à servir, hâchez le foie, délayez-le avec un peu de beurre frais et demi-cuillerée de farine, mettez-le dans

la sauce, donnés quelques tours pour bien lier, ayés cinq ou six tranches de pain grillé au fond du plat, dressés-y vos pigeons avec la sauce.

60. *Pigeons étuvés.*

Coupés-les en quartiers et faites-les cuire avec moitié vin moitié bouillon, coupés un oignon et un petit morceau de lard, poivre, sel, deux ou trois tranches de citron, cloux de girofle et macis, faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soyent tendres; ajoutés un morceau de beurre manié de farine à la sauce jusqu'à ce qu'elle soit bien liée.

On peut apprêter le civet de lièvre ou autre gibier de cette manière; si on désire que la sauce du lièvre soit noire, il faut y mettre le sang.

61. *Ramiers.*

Préparés-les comme pour rôtir, piqués-les de lard fin et mettés-les dans une terrine, avec sel, poivre, cloux de girofle, feuilles de laurier, un oignon en rouelles et suffisamment de vinaigre pour qu'ils en soyent tout couverts, laissés-les pendant une nuit ou même davantage; faites-leur prendre belle couleur sur des tranches de lard, retirés-les de la casserole et faites-y un roux avec une euillerée de farine et du beurre frais, ajoutés la marinade avec tout l'assaisonnement et autant de bouillon, remettés-y les ramiers et faites cuire jusqu'à ce qu'ils soyent tendres, dressés-les sur le plat, laissés réduire la cuisson au point d'une sauce et dressés sur les ramiers.

62. *Pigeons entiers en fricassée.*

Il faut les piquer dans la gorge comme les poulets, pour les faire saigner; lorsqu'ils sont nettoyés et vidés, dressés-les, les pattes dans le corps, laissés-les dégorger à l'eau fraiche, faites-leur faire quelques ondées dans l'eau

bouillante pour les blanchir, retirés-les et laissés bien égoûter; mettés du beurre frais dans une casserole assez large pour y placer les pigeons l'un à côté de l'autre, poudrés d'une cuillerée de farine et deux échalottes hàchées, passés-les un moment, tournés et versés-y moitié eau moitié bouillon, poivre, sel, macis, un peu d'écorce de citron, un bouquet de persil avec une ou deux gousses d'ail, et faites bouillir jusqu'à ce que les pigeons soyent tendres. Trempés une bonne poignée de morilles dans l'eau tiède, faites-les bouillir une ou deux fois en les retirant toujours à l'eau fraiche jusqu'à ce que l'eau que vous en exprimés soit claire, coupés-en tout le blanc et faites-les cuire quelque temps avec les pigeons; lorsqu'ils sont tendres, dressés-les sur le plat que vous garnissés avec les morilles, mettés une liaison de deux jaunes d'œufs dans la sauce, faites épaissir sur le feu sans bouillir et dressés-la par un tamis.

Au défaut de morilles on peut faire des boulettes à la viande ou au beurre, qu'on fait cuire dans du bouillon et garnissés le plat; si on veut avoir un ragoût plus distingué, on peut mettre les pigeons au coulis d'écrevisses, alors on les garnit avec les queues. On fait le même ragoût avec des poulets.

63. *Pigeons farcis.*

Pour quatre pigeons, prenés quatre oignons, coupés-les très-fins, passés-les dans deux onces de beurre frais jusqu'à ce qu'ils soyent tendres, sans être colorés, hàchés demi-livre de rouelle de veau, avec un morceau de moëlle ou graisse de rognon, pilés-le dans un mortier et passés-le avec les oignons, trempés une once et demie de pain blanc dans du lait bouillant, délayés-le avec le reste, ajoutés poivre, sel, macis, cloux de girofle pilés et une pincée de persil hàché, cassés-y trois œufs et faites épaissir sur le feu, mettés une cuillerée

de cette farce dans chaque pigeon; trempés une crépine de porc dans l'eau tiede, égoûtés et coupés en autant de morceaux que vous avés de pigeons, mettés sur chacun ce qu'il en faut de farce pour l'entourer et enveloppés de la crépine, faites-la tenir avec de l'œuf battu ou avec du fil, beurrés une tourtière ou plaque, rangés-y vos pigeons, panés-les tout autour et faites-leur prendre couleur pendant trois quarts d'heure au four, mettés-y une sauce au jus ou aux écrevisses, comme il est dit au fricandeau de veau; si vous la faites au jus, vous pouvés les garnir de morilles ou de boulettes.

Au cas que les pigeons ne soyent pas jeunes, il faudrait les bouillir avant de les farcir; alors on ne met point de farce dans le corps; mais ils ont plus de goût si on n'est pas obligé de les cuire.

64. *Jeunes coqs ou poulets en sauce verte.*

Nettoyés et coupés-les comme pour une fricassée et faites-les blanchir dans l'eau bouillante, pilés une poignée de persil bien verd, avec un peu de bouillon, pressés-en le jus par un linge, passés les poulets dans du beurre frais, poudrés d'une cuillerée de farine avec macis, poivre et sel, un peu d'ail que vous ôtés lorsque le ragoût est fini; mouillés avec le jus du persil, faites cuire lentement sur de la braise; dressés lorsque vos poulets sont tendres et que la sauce est liée.

65. *Poulets au sang.*

Il faut faire couler le sang dans une terrine où il y a un verre de vinaigre, ôtés-en le col et les pieds et coupés-les en quatre, salés et faites-leur prendre couleur dans le beurre, faites frire trois croûtons de pain, mettés-les avec les poulets dans une casserole, un verre de vin rouge, un peu plus de bouillon, poivre, sel, feuilles de laurier et cloux de girofle, laissés bouillir

jusqu'à ce que les poulets soient tendres, dressés-les dans le plat, ajoutés le sang à la sauce et faites cuire en tournant pour délayer entièrement le pain, passés par un tamis et servés de suite.

66. *Fricassée de poulets.*

Coupés les poulets en quatre ou en six, suivant leur taille, ajoutés le gésier, le col, le foie et même les pattes, dont vous tirés la peau extérieure et coupés les ergots; si vous voulés y mettre la tête, il faut aussi couper le bec. On fait bien de les laisser dégorger quelques heures dans l'eau fraiche : pour deux poulets prenés une once de beurre frais, dans lequel vous les passés après les avoir bien égoûtés, poudrés d'une pincée de farine; faites quelques tours et mouillés avec moitié eau moitié bouillon; mettés-y un oignon piqué de quelques cloux de girofle, un bouquet de persil avec une ou deux gousses d'ail, de l'écoree de citron, du sel, et faites bouillir une demi-heure; si vous avés des fonds d'artichaux ou des morilles, mettés-en à la moitié de la cuisson, après les avoir fait bouillir, comme il a été dit; faites une liaison de deux jaunes d'œufs, une pincée de persil hàché, un peu de muscade, avec quelques cuillerées de crême ou un filet de vinaigre; dressés vos poulets, délayés cette liaison avec la sauce, tournés-la sur le feu pour l'épaissir et la lier sans bouillir et dressés sur le plat; il faut ôter le bouquet, l'oignon et le citron.

67. *Poulets farcis.*

Quand vos poulets sont lavés et dressés, vous préparés pour quatre pièces la même farce que pour les pigeons; vidés le jabot, passés le doigt entre la chair et la peau pour dégager celle-ci sans la rompre, remplissés la gorge et la poitrine de farce, cousés-la avec un fil que vous puissiez retirer, mettés le reste dans le corps des poulets,

attachés les pieds et le croupion pour la retenir; coupés-leur les pattes et passés la tête dessous l'aile, mettés-les dans une tourtière bien beurrée, couvrés de bardes de lard, un peu de sel, et faites prendre couleur une demi-heure au four; pendant ce temps il faut les couler avec leur jus, servés avec un coulis d'écrevisse et garnissés de boulettes.

On peut servir les poulets farcis avec les petits pois, les pois d'asperges et la chicorée..

68. *Ris de veau farcis.*

Il faut les blanchir à l'eau bouillante et mettre le blanc dans l'eau fraiche, coupés en petits morceaux autant de palais de bœuf que vous avés de ris de veau, le gosier et une poignée de morilles bouillies, mettés-les en fricassée comme il est dit pour le ragoût de ris de veau et laissés entièrement réduire la sauce, en prenant garde qu'elle ne s'attache; faites la même farce que pour les pigeons : trempés de la crépine de porc dans l'eau chaude, coupés-la en morceaux comme une petite assiette, mettés-y d'abord de la farce, puis un peu de ragoût et un morceau de ris de veau au milieu, couvrés d'un peu de farce, enveloppés de la crépine et donnés-leur la forme de petits pains que vous mettrés dans une tourtière beurrée, panés et faites cuire une demi-heure au four; vous y ferés une sauce au jus ou au coulis d'écrevisses.

69. *Cervelle farcie.*

Faites bouillir un demi-quart d'heure des cervelles de veau avec moitié eau moitié vin; si c'étaient des cervelles de bœuf, il faudrait les cuire un peu plus long-temps, préparés la même farce que pour les ris de veau, mettés dans chaque morceau de crépine de la farce et la moitié d'une cervelle que vous recouvrés, et finissés comme les précédens; passés une pincée d'échalottes dans deux onces

de beurre sans colorer, une cuillerée de farine et une pincée de persil hâché, donnés quelques tours et mouillés avec du bouillon et un verre de vin, poivre, sel, feuilles de laurier et quelques clous de girofle pilés; faites cuire une demi-heure, dressés la sauce et mettés-y les cervelles.

Vous pouvés les servir avec un coulis d'écrevisses ou les garnir de boulettes.

70. *Poitrine de veau farcie.*

Passés quatre gros oignons dans le beurre sans le colorer, ajoutés une petite poignée de persil et ciboulette hâchée et, suivant le goût, une poignée d'épinards; trempés deux onces de pain dans une chopine de lait bouillant, mettés-le avec trois ou quatre œufs, poivre, sel et clous de girofle pilés avec les oignons, et tournés sur le feu pour l'épaissir. Détachés la peau supérieure de la poitrine sans la rompre, mettés-y la farce et recousés l'ouverture; si vous voulés la rôtir, sèchés-la sur le gril et piqués-la de lard fin; au cas que vous la mettiés en ragoût, il faut faire enlever les côtes par le boucher. Vous pouvés la mettre à l'étuvée comme le veau.

On peut garnir ce plat avec des scorsonères, des choufleurs ou avec de jeunes carottes.

Vous pouvés farcir une poitrine de mouton de la même manière et la servir avec les petits pois, elle peut aussi se mettre à l'étuvée ou tel autre ragoût; mais il faut la cuire plus long-temps que le veau.

71. *Volaille à la daube.*

Lorsque votre volaille est dressée, soit poulets, oies, canards ou chapons, faites-la dégorger à l'eau fraiche, foncés la casserole de bardes de lard, mettés-y la volaille sur la poitrine avec poivre, sel, deux oignons piqués de quelques clous de girofle et une bonne pincée de farine, faites-lui prendre couleur des deux côtés, mouillés avec

quelques cuillerées d'eau et de bouillon, ajoutés quelques tranches de citron, une feuille de laurier, deux carottes coupées en filets, et faites cuire sur un feu modéré jusqu'à ce que la volaille soit tendre, retirés-le de la cuisson, dans laquelle vous mettrés un morceau de beurre manié de farine, tournés jusqu'à ce qu'il soit fondu et que la sauce soit liée, passés-la par un tamis et garnissés avec les carottes. Si ce sont des poulets, vous pouvés les garnir de boulettes à la viande ou au beurre.

Au cas que vous vouliés mettre quelque légume avec votre volaille, vous pouvés la garnir de chou-fleurs.

72. *Vieille oie ou canard.*

Lorsqu'elle est dressée, mettés-la dans une cloche ou marmite avec de l'eau dont elle doit être entièrement couverte, avec deux oignons piqués de quelques cloux de girofle, deux ou trois feuilles de laurier, poivre, sel, de la couenne; faites bouillir jusqu'à ce que la volaille soit tendre; si c'est une oie grasse, il faut enlever la graisse, dont vous ne laissés que ce qu'il en faut pour la colorer des deux côtés. Quand la cuisson sera réduite, découvrés la marmite et faites aller à grand feu pour lui faire prendre couleur; retirés l'oie et faites roussir dans le restant de la graisse une cuillerée de farine, mouillés avec un verre de bouillon, remettés-y la volaille et faites encore cuire un quart d'heure. Il faut toujours cinq ou six heures pour une vieille oie.

73. *Canards sauvages en salme.*

Plumés, vidés et troussés-les, faites-les rôtir à la broche, hâchés le foie avec une pincée d'échalottes, délayés avec une cuillerée de farine, chopine de vin rouge, un peu de bouillon, poivre, sel, cloux de girofle et feuilles de laurier, faites cuire en tournant jusqu'à ce que la sauce soit réduite à moitié, mettés-y un morceau de beurre

avec le jus des canards et continuez à le laisser cuire sur un feu modéré, mettez-y les canards, qui ne doivent pas être rôtis à point, et faites-les mitonner encore demi-heure dans la sauce, que vous dressez sur des tranches de pain grillées dessous les canards.

Vous pouvez apprêter les canards de basse-cour de la même manière.

74. *Bécasses.*

Videz les bécasses, n'en ôtez que le gésier et hâchez tout ce qu'elles avaient dans le corps, avec une pincée d'échalottes; faites la même sauce que pour les canards précédens, mettez-y les bécasses à moitié rôties et faites-les mitonner un quart d'heure avec, dressez-les de même sur des tranches de pain grillées.

75. *Foie d'oie.*

Si le foie est gras et que vous vouliez tirer parti de la graisse, mettez-le dans une petite forme ou casserole sur des cendres chaudes ou dans un four modéré pour lui faire jeter sa graisse; mais de cette manière le foie se rétrécit et n'a plus bonne mine pour être servi sur une table. Prenez une feuille de papier blanc, coupez-le en rond, formez-y un petit bord relevé comme une caisse, posez-le sur une plaque, panez le fond, avec quelques échalottes et persil hâché, poivre et sel, mettez-y le foie, panez encore le dessus et faites cuire un quart d'heure au four ou dans une tourtière, servez avec le papier.

76. *Foie de cabri.*

Mettez-les dans une petite casserole avec quelques bardes de lard; panez, avec poivre et sel, quelques échalottes et un petit morceau de beurre, faites mitonner demi-quart d'heure, tournez-le et laissez encore demi-quart d'heure.

Vous pouvez l'envelopper de sa crépine ou bien y mettre une farce, si la crépine du cabri ne peut pas servir, prenez en une de porc. Vous pouvez aussi en faire des brochettes pour garnir les choux de Bruxelles et autres.

77. *Epaule de cabri farcie.*

Préparez la même farce que pour la poitrine de veau, détachez la peau sur le dessus de l'épaule, mettez-y la farce, recousez et faites la rôtir : si vous y voulez une sauce, colorez une petite cuillerée de farine dans le jus qu'elle a rendu, ajoutez une cuillerée de vinaigre et un peu de bouillon, laissez mitonner un quart d'heure avec l'épaule.

78. *Fricassée de cabri.*

Elle se fait comme celle de veau, sinon qu'il faut moins de tems pour la cuire.

79. *Mou de cabri en hâchis.*

Faites-le blanchir avec la tète un quart d'heure, hâchez le mou et tout ce que vous pouvez détacher des os, avec une échalotte, délayez-y la cervelle et passez le tout dans du beurre frais avec demi-cuillerée de farine, poivre, sel, écorce de citron, persil hâché et un peu de bouillon, faites lier un quart d'heure et dressez sur des tranches de pain grillé.

VIANDES ROTIES.

Il serait inutile de parler de toutes les espèces de rôtis je dirai seulement que toute viande rôtie à la broche a meilleur goût et meilleur mine que celle qu'on rôtit au four. Mais comme dans la plupart des cuisines on n'a

pas la commodité d'une broche et qu'il faut beaucoup plus de bois, on peut néanmoins faire de très-bons rôtis au four et dans le petit four sur le potager, pourvu qu'on y porte l'exactitude et les soins nécessaires. Il faut mettre un petit gril dessous le rôti dans la lèchefrite, à défaut on y supplée par de petites brochettes de bois, qu'on croise sur les bords; si c'est un rôti de veau, couvrez de quelques bardes de lard ou de tranches de beurre frais, avec poivre et sel, et ne mettez que peu d'eau dans la lèchefrite, tournez de tems en tems votre viande et coulez-la fréquemment avec le jus qu'elle rend : le veau est toujours plus délicat lorsqu'il est piqué; comme l'on ne peut dépouiller la longe ni la poitrine de la peau, mettez ces pièces sur le gril pour les sécher : alors vous les piquerez aisément. Il faut battre fort les gigots de moutons et y enfoncer d'espace en espace des feuilles de sauge, de l'ail, ou des échalottes, suivant le goût.

1. *Aloyeau, ou Rôt de bif.*

Prenez l'aloyeau avec le filet et sa graisse, trempez-le quelques heures dans l'eau, battez et mettez-le dans une lèchefrite, de manière que la graisse soit au-dessus, retirez-le au bout d'une demi-heure, poudrez tout autour avec une poignée de farine, poivre et sel, remettez-le au four dont vous le retirez encore au bout d'une demi-heure, enlevez la graisse qui est au fond et versez-y de l'eau, poudrez votre viande une seconde fois et retournez-la, la graisse en-haut; répétez cette opération pour la troisième fois, tournez la graisse en-dessous et faites rôtir encore une demi-heure ou trois quarts d'heure.

Vous pouvez servir une sauce au gibier avec, mais le jus est beaucoup plus délicat; il faut enlever toute la graisse et servir le jus dans une saucière avec le rôt; il est très-bon, cuit au four : si vous voulez réserver les restes pour manger froid, commencez par le filet et gardez l'autre viande.

2. *Filet de bœuf.*

Dépouillez-le des peaux, de la graisse et des os; piquez-le fin, et trempez-le pendant quelques jours au vinaigre, à moins que vous ne préfériez le manger frais; faites-le rôtir soit à la broche, soit au four, et servez une sauce au gibier avec.

3. *Gigot de mouton en chevreuil.*

Battez-le, ôtez-en les peaux, piquez-le fin et mettez-le au vinaigre, faites-le rôtir de belle couleur, de manière qu'il conserve son jus, et servez une sauce au gibier avec.

4. *Gigot aux concombres ou aux pommes de terre.*

Il faut toujours le laiser mortifier quelques jours et le battre fort avant de le rôtir, soit à la broche, soit au four; si vous voulez-y mettre des concombres, pelez et coupez-les en tranches très-minces, salez et laissez-les reposer une heure ou deux; exprimez-les bien pour en faire sortir l'eau, et passez-les dans un morceau de beurre frais, mouillez avec le jus du rôti, faites mitonner une demi-heure et servez dessous le gigot.

Si vous voulez-y mettre des pommes de terre, faites-les bouillir, pelez et coupez-les en petites tranches, que vous mettez daus la lèchefrite demi - heure avant de servir.

5. *Cimier de mouton en chevreuil.*

Faites couper le mouton par le boucher, comme l'on coupe le chevreuil, dépouillez le cimier de ses peaux, piquez de lard fin, mettez-le trois ou quatre jours au vinaigre; faites-le rôtir et servez une sauce au gibier avec.

6. *Lièvre rôti.*

Dépouillez le lièvre et laissez le poil de la largeur de trois doigts à l'extrémité des pieds de derrière, ôtez les

épaules et trois ou quatre côtes, ramassez le sang qui se trouve entre la chair et la peau, dans un vase, pour mettre dans le civet; ôtez proprement les peaux sur le dos et piquez-le de lard fin, mettez-le quelques jours au vinaigre, coulez-le pendant la cuisson de son jus et servez avec une sauce au gibier.

Le levreau se sert entier avec la tête, ôtez-lui les yeux et passez-y les pieds de devant, envoloppez-le d'un linge trempé dans du vinaigre; vous pouvez le conserver trois ou quatre jours, en mouillant tous les jours le linge: faites-le rôtir et servez avec son jus, garni de quelques tranches de citron.

7. *Chevreuil rôti.*

Il faut dépouiller le cuissot et le cimier de toutes les peaux, le piquer de lard fin et le faire mariner quelques jours au vinaigre; soit que vous le fassiez rôtir au four ou à la broche, il faut le couler fréquemment avec son jus; vous pouvez servir l'épaule sans être piquée : pour lors vous l'enveloppez de bardes de lard.

8. *Du Cerf.*

Le cerf se coupe comme le chevreuil; il faut le laisser plus long-tems au vinaigre; lorsque vous voudrez vous en servir, faites-le tremper la veille dans l'eau : il faut toujours deux heures ou deux heures et demie de cuisson pour le cuissot, qu'il faut couler fréquemment avec la graisse qu'il jette, servez-le avec une sauce au gibier.

Observez que toute viande qui a resté long-tems dans le vinaigre, doit être trempée un jour ou une nuit dans l'eau.

Pour faire une marinade, dans laquelle vous voulez mettre quelque viande que ce soit, prenez une poiguée de grains de genièvre pilés, deux ou trois oignons coupés en rouelles, quelques feuilles de laurier, poivre, sel et vinaigre.

9. *Du Sanglier.*

Le sanglier se coupe comme le cerf et le chevreuil; il faut prendre garde, en le dépouillant, de ne pas laisser la graisse après la peau. Le cuissot, le cimier et l'épaule se mettent au vinaigre sans être piqués; la poitrine et le ventre servent pour ragoût; on rôtit volontiers le sanglier au four, l'épaule et le cimier sont plus estimés que le cuissot. Le sanglier n'est pas bon en été, il se corrompt facilement lorsqu'il s'élève un orage; si l'on en a dans le vinaigre, il faut s'en servir de suite : on le rôtit comme d'autre gibier et l'on sert la même sauce avec.

10. *De la Volaille en général.*

Toute volaille destinée à être rôtie, doit être plumée, on ne peut échauder que les poulets; on fait bien de tuer la volaille quelques jours avant de s'en servir, pour la mortifier. Il faut piquer les dindons, les poulets, les pigeons et, si l'on veut, les chapons; lorsque votre volaille est bien nettoyée, mettez-lui du sel et du poivre dans le corps, remontez-leur les cuisses le plus près possible des ailes, que vous troussez en les retournant; vous vous servez pour cela d'une aiguille de fer, avec laquelle vous y passez une ficelle que vous attachez sur le dos pour les retenir, affermissez les cuisses au croupion avec une autre ficelle et coupez-leur les pattes.

11. *Dindon rôti.*

Quand le dindon est bien saigné, il faut lui mettre un linge plié dix ou douze fois dans la poitrine, frappez assez fort dessus pour applatir l'estomac, sans entamer la peau, plumez-le avec précaution, videz et lavez-le, faites remonter les cuisses comme il a été dit ci-dessus, passez-y une brochette de fer ou de bois, pour les retenir, serrez les cuisses au croupion avec une ficelle; faites telle farce que vous jugez à-propos, mettez-y le foie hâché, remplis-

sez-en la poche et recousez-la ; passez la tête dessous les ailes, troussez celles-ci en les retournant sur le dos, et affermissez-les, ainsi que la tête, avec une brochette; faites-le refaire quelques minutes dans l'eau bouillante, pour pouvoir le piquer plus aisément : si vous le mettez à la broche, enveloppez-le d'un papier beurré. Il faut servir des citrons avec.

12. *Chapon.*

Si vous voulez le rôtir, il faut le plumer, surtout s'il est gras; vous pouvez échauder un chapon maigre, que vous voulez mettre en ragoût; dressez-le comme le dindon et mettez-lui le foie dans la poche.

13. *Pigeons et poulets.*

Il faut les piquer ou les envelopper de bardes de lard; vous pouvez, dans la saison, mettre encore des feuilles de vignes autour; à défaut de four chaud, vous les faites rôtir dans une casserole, sans y mettre d'eau; il faut les retourner souvent.

14. *Oie farcie.*

Lorsqu'elle est plumée et nettoyée, faites-y la farce suivante : passez quatre ou cinq gros oignous coupés dans le beurre, ajoutez une pincée de persil haché, une once et demie de pain blanc trempé dans du lait, trois œufs, poivre, sel, cloux de girofle, et tournez sur le feu pour épaissir; au cas que vous ajoutiez le foie, il faut le hâcher fin; si vous avez des châtaignes, mettez-en vingt-cinq ou trente dans l'eau bouillante, jusqu'à ce que vous puissiez en ôter l'écorce, faites encore bouillir un quart d'heure, pelez et coupez-les en quatre, ajoutez-les à la farce que vous mettez dans le corps de l'oie; lorsqu'on veut la farcir, il faut la vuider près le croupion; recousez-la et attachez-y les cuisses, faites-la rôtir à la broche ou au four. Vous pouvez, si vous voulez, la faire étuver dans une

cloche, avec un verre d'eau, un oignon piqué de quelques cloux de girofle, poivre et sel, faites suer une heure, enlevez la graisse, et n'en laissez qu'une tasse, découvrez le vase et faites-lui prendre couleur; il ne faut plus la couvrir, pour que la peau devienne croquante : vous pouvez prendre des pommes de terres, à défaut de châtaignes, pour la farce.

15. *Oie aux rôties.*

Faites-la rôtir comme la précédente; hâchez le foie avec six à huit échalottes, persil, écorce de citron. poivre, sel, macis, ou cloux de girofle, avec un œuf; passez sur le feu avec un morceaux de beurre frais et un peu de mie de pain, tournez pour l'épaissir et couvrez-en des tranches de pain blanc; demi-heure avant de retirer l'oie, il faut enlever la graisse et n'en laisser que peu dans la lèchefrite, mettez-y les rôties et finissez de rôtir; dressez l'oie sur le plat et garnissez avec les rôties.

16. *Canards sauvages et canards de basse-cour.*

Préparez-les comme l'oie; si vous voulez y mettre des rôties, ajoutez un peu de foie de veau et finissez comme les précédentes.

17. *Coq de bruyère.*

Plumez-le en lui laissant les plumes à la tête, lavez et videz-le sans mouiller celle-ci, lavez-le encore dans du vinaigre et mettez-lui du poivre, sel et cloux de girofle dans le corps; trempez-le vingt-quatre heures avec moitié vin, moitié vinaigre, en tenant toujours la tête sèche· si vous y voulez une farce, hâchez le gésier, le foie et le cœur, avec deux onces de lard, un oignon et un peu d'écorce de citron, poivre, sel, macis et un œuf; mettez cette petite farce dans la poche du coq et recousez-la; enveloppez la tête de papier, avant de le mettre à la broche, et coulez-le pendant la cuisson avec du beurre

frais; dressez-le, ôtez le papier, mettez un peu de jus au fond du plat et servez des citrons avec.

18. *Faisan.*

Plumez-le comme le précédent, sans toucher à la tête, que vous coupez si vous voulez, coupez aussi les aîles comme à l'oie et gardez-les avec les plumes et celles de la queue, videz et dressez-le comme le chapon, en lui laissant les pieds; vous pouvez le piquer ou l'envelopper de bardes de lard et faites le rôtir à la broche; lorsque vous l'aurez dressé, rattachez-lui les ailes, enveloppez le col d'un papier découpé et enjolivé, remettez-y la tête et rangez les plumes de la queue au fond du plat.

19. *Gelinottes.*

Elles se traitent comme les faisans, sans y ajouter les plumes de la queue.

20. *Perdrix.*

Il faut les plumer jusqu'à la tête, que vous enveloppez de papier comme les précedentes; piquez et dressez-les comme les poulets.

21. *Bécasses.*

Plumez-les aussi jusqu'à la téte et ne les videz pas; si vous avez le loisir, laissez-les mortifier quelques jours; mettez des tranches de pain grillées au fond de la lèche-frite, salez et coulez-les fréquemment avec du beurre frais; il faut avoir soin de ne pas les rôtir trop fort, pour qu'elles conservent leur jus; dressez les rôties au fond du plat, dessous les bécasses.

22. *Grives et alouettes.*

Il faut les plumer sans les vider et leur ôter la peau de la tête; pliez-leur les pattes et dressez la tête dessous une aile, passez-les à une petite broche, salez et coulez

les avec du beurre frais. Vous pouvez, si vous le préférez, beurrer une tourtière, mettez-y les oiseaux sur le dos, avec poivre, sel et quelques grains de genièvre, pilés, panez et couvrez-les de minces bardes de lard, mettez-y le couvercle avec du feu ; si ce sont des grives retirez-les à la moitié de la cuisson, mettez des tranches de pain au fond de la tourtière, remettez-y les grives pour les finir; en servant dressez les rôties dessous les oiseaux, qui doivent conserver leur jus, et arrosez-les de celui qu'ils ont jeté. Si ce sont des alouettes n'y mettez pas de croûtes, dressez-les avec leur jus et servez chaudes.

23. *Manière de faire la gelée de porc et autres.*

Prenez quatre pieds, deux oreilles, le groin et un ou deux pieds de veau, laissez-les tremper un ou deux jours dans l'eau fraiche, qu'il faut changer plusieurs fois par jour; mettez-les dans une marmite qui ne déteint pas, avec deux pots d'eau et deux livres de cuissot de bœuf; écumez proprement et ajoutez deux pots et demi de bon vin blanc, du sel, deux oignons et un bouquet d'une racine de persil, une racine de céleri et deux poireaux; mettez du poivre entier, six cloux de girofle entier, et une racine de gingembre dans un linge que vous attachez avec un fil; si c'est en été, où la gelée prend difficilement, ajoutez deux onces de corne de cerf à ce paquet; faites bouillir lentement cinq à six heures jusqu'à ce que vous puissiez enlever tous les os; mettez cuire dans une casserole à part dans l'eau une langue de porc fumée, jusqu'à ce que vous puissiez enlever la peau; retirez le tout sur un plat et désossez entièrement; au cas que la cuisson se trouve trop réduite, ajoutez une tasse de bouillon et une tasse de vinaigre, faites bouillir un peu et passez par un passoire; étendez les pieds sur une serviette, couvrez du groin, d'une oreille et d'un filet de langue, continuez et entremêlez le tout, enveloppez de la serviette bien serré, à ce que la masse soit large et haute

de la largeur de la main; entourez d'un fil et mettez-la sous presse entre deux planches, sur lesquelles vous posez quelques pierres, pendant la nuit.

Mettez la cuisson dans une casserole, après l'avoir dégraissée, goûtez si elle est bonne et ajoutez au besoin du vinaigre ou le jus d'un citron; lavez et cassez trois ou quatre œufs, délayez avec la coque dans une terrine, avec une partie de la cuisson, versez dans la casserole et tournez sur le feu, jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir, laissez-la cuire jusqu'à ce qu'elle se clarifie. Attachez une serviette aux quatre pieds d'un tabouret retourné, vous pouvez-y mettre un morceau de flanelle, ou quelques feuilles de coton, posez une terrine dessous, versez-y la cuisson toute bouillante; il faut la tenir proche du poële ou du feu, pour qu'elle puisse passer chaudement; lorsqu'elle est à moitié passée, changez de terrine et remettez ce qui a passé dans la serviette; lorsque tout sera clarifié, couvrez la terrine et tenez-la dans un endroit tempéré pour la conserver liquide. Otez la viande de la serviette et coupez-la en tranches; prenez telle forme que vous jugez à propos; pourvu que le haut en soit plus large que le bas, versez-y de la gelée de la hauteur de trois doigts, laissez-la s'épaissir; préparez des amandes et des pistaches coupées minces. tenez-les dans l'eau fraîche pour les conserver blanches, formez un nom ou autre dessin, remettez quelques cuillerées de gelée, laissez épaissir et rangez-y adroitement les tranches de viande, sans qu'elles touchent le bord, versez encore de la cuisson et enjolivez à mesure avec les pistaches et amandes; recouvrez de viande, finissez avec la gelée et continuez jusqu'à ce que votre forme soit pleine, qui doit être remplie sans dépasser le bord; mettez-la au froid pendant la nuit pour la laisser affermir; couvrez du plat sur lequel vous voulez servir, serrez-la sur la forme, et trempez celle-ci dans l'eau chaude, retirez de suite, tournez adroitement et en-

levez la forme: vous pouvez encore la tourner d'abord sur le plat et la couvrir d'un linge trempé dans l'eau chaude, ce qu'il faut répéter jusqu'à ce que la gelée soit détachée.

Vous pouvez de la même manière faire une gelée de bœuf; prenez quatre livres de la culotte et quatre pieds de veau, faites bouillir comme la précédente; il faut coudre le bœuf dans un ligne, et lorsqu'il sera froid le couper en tranches minces sur un plat et y verser la gelée lorsqu'elle sera clarifiée; à moins que vous ne vouliez aussi la mettre dans un vase profond. Elle est fort saine pour les convalescens.

Si vous voulez mettre en gelée une volaille, comme oie ou chapon, il faut lui couper la tête avec le col, dont il faut laisser la peau, coupez-lui aussi les ailes, plumez-la avec précaution pour ne pas endommager la peau, fendez celle-ci tout le long du dos avec un petit couteau bien tranchant; coupez le nerf au bas des cuisses, remontez la chair de manière à pouvoir en tirer l'os, lorsqu'elle sera désossée et que vous en ayez tiré le squelette; coupez de la noix ou de la ruelle de veau en filets épais comme le doigt, étendez la volaille sur une planche, poudrez le dedans de poivre, sel, basilic en poudre et cloux de girofle pilés, rangez-y votre viande, coupez du lard salé, qui n'est point fumé, en filets très-minces et larges comme la moitié du doigt, mettez-les entre le veau; si vous avez du jambon ou de la langue salée, ajoutez quelques petites bandes, repoudrez du même assaisonnement que dessous, retournez la peau du col sur le dos, enveloppez et recousez votre volaille, entourez-la d'une serviette, serrez bien et cousez-la aussi; faites-la bouillir avec quatre pieds de veau, deux livres de bœuf et le même assaisonnement qu'à la gelée précédente; lorsqu'elle a bouilli quatre heures, retirez-la avec précaution, mettez-la entre deux planches et quelques pierres sous presse, pour la laisser refroidir, retirez-la du linge et ôtez-en les fils.

Mettez dans une forme ovale une portion suffisante de gelée pour qu'elle puisse soutenir la volaille, remplissez-le du reste jusqu'au bord, qu'elle ne doit pas dépasser; retournez-la, comme il a été expliqué, sur un plat ovale, garnissez d'écrevisses et de persil. Si vous prenez une vieille oie, que vous ne voulez pas désosser, il faut la tremper un jour dans l'eau fraiche, frottez le dedans de poivre et sel, cousez-la dans une serviette et faites-la bouillir six heures dans la cuisson ci-dessus, retirez-la sur un plat, ôtez la serviette et versez-y la gelée, lorsqu'elle est clarifiée. Vous pouvez préparer des poules, des canards et des cochons de lait de cette manière.

24. *Hure de sanglier.*

Pour l'avoir belle il faut coucher les oreilles contre le col et couper la tête d'après cette mesure, faites-la flamber par le maréchal, trempez-la dans un seau d'eau, lavez et couchez-la sur une planche, frottez-la partout avec une pierre et lavez-la encore plusieurs fois, ouvrez par le bas pour en enlever tous les os, sans entamer la peau, étendez-la et poudrez le dedans de salpêtre, dont il faut la frotter partout pour le faire entrer; hâchez une petite poignée d'échalottes, dont vous y mettez la moitié, avec poivre, cloux de girofle pilés et basilic en poudre, prenez moitié veau et moitié porc, à moins que vous n'ayez du sanglier, qui vaut encore mieux; coupez cette viande par bandes de l'épaisseur de deux doigts, couvrez-en le dedans de la hure et entremêlez-le de lard salé : il en faut mettre jusqu'à ce que la hure soit ferme, frottez encore de salpêtre, poudrez avec le reste des échalottes et de l'assaisonnement, fermez et cousez-la pour lui redonner sa forme, laissez reposer un jour ou deux, pour que le sel et le salpêtre puissent pénétrer partout; enveloppez-la d'une serviette, qu'il faut attacher et coudre bien serrée, et faites cuire dans une marmite assez grande pour la

contenir avec tous les os que vous avez enlevés, quatre pots de vin, une poignée de sel, poivre, trois racines de gingembre, trois oignons, feuilles de laurier et toutes sortes d'herbes potagères; remplissez d'eau jusqu'à ce que la marmite soit pleine; vous pouvez, si vous voulez, prendre du vin rouge, mais elle n'en vaudra pas mieux; faites bouillir jusqu'à ce quelle soit tendre et remplacez à mesure avec de l'eau le bouillon qui se réduit; il ne faut pas la faire bouillir trop vite; et si elle est grande, il faut au moins huit heures de cuisson; retirez-la avec précaution dans un baquet ovale, assez grand pour que les oreilles puissent se relever; couvrez d'une planche de même longueur que la hure avec quelques pierres, et versez-y la cuisson sans couvrir, n'en ôtez les pierres que lorsqu'elle sera entièrement froide: elle se conserve quatre ou cinq semaines dans la cuisson. Si vous voulez la garder plus long-tems, versez-y de la graisse pour qu'elle en soit entièrement couverte, couvrez le baquet, et de cette manière vous le conserverez trois ou quatre mois.

On peut apprêter de même une tête de porc, mais il ne faut pas la prendre trop grasse; servez-vous de la graisse des bajoues, pour mettre au lieu de lard entre les bardes de veau; celle-ci ne se conserve pas aussi long-tems que celle du sanglier.

25. *Fromage de cochon.*

Prenez une tête de porc, que vous laissez un jour dans l'eau, mettez-la dans une marmite, après en avoir retiré la la langue, écumez et mettez-y deux langues de porc fumées, toutes sortes de racines, poivre, sel et feuilles de laurier, faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit tendre, retirez-la avec précaution, pour ne pas déchirer la peau et versez le bouillon dans une terrine; lorsque la tête sera refroidie, désossez-la, détachez toute la viande de la peau et des os, coupez-la en dés et les oreilles, ainsi que les langues en filets, mettez

tout dans une grande terrine avec une poignée d'échalottes coupées, la moitié d'un citron en petits zestes, cloux de girofle et macis pilé, basilic en poudre, poivre et sel, pétrissez avec la main pour qu'il soit bien mêlé, mettez une serviette sur une planche, étendez-y la peau de manière que l'intérieur soit au haut, couvrez les ouvertures des yeux et des oreilles de couenne, mettez-y la viande préparée, enveloppez dans la peau et redonnez-lui la forme d'une tête, plus haute que large, attachez la serviette aussi serré que possible, et cousez-la encore tout autour, dégraissez la cuisson, ajoutez-y un demi pot de vin et du sel, versez sur le fromage et faites cuire encore une heure, mettez-la sous presse entre deux planches avec pierres et laissez refroidir jusqu'au lendemain, décousez la serviette et dressez le fromage de manière que la couenne soit en haut. Il faut le servir avec de l'huile et du vinaigre.

Si vous voulez le servir avec une gelée, faites bouillir deux pieds de veau et deux pots de vin avec, et clarifiez-la comme ci-dessus; mettez-en la hauteur de trois doigts dans une terrine, posez-y le fromage, versez-y le reste et retournez comme ci-dessus.

26. *Manière d'apprêter les Truffes.*

Après les avoir lavés plusieurs fois dans l'eau froide, brossez-les avec une petite brossette, pour en ôter toute la terre, lavez les encore, jusqu'à ce que l'eau en sorte claire; prenez pour cinquante truffes un pot de vin et un verre d'eau avec quelques tranches de couenne un peu épaisse, poivre, sel, cloux de girofle, macis, feuilles de laurier et deux oignons entiers, faites bouillir une bonne demie heure, versez dans une terrine et couvrez de suite, pour empêcher de s'évaporer, mettez une serviette pliée proprement en quatre sur le plat, dressez-y les truffes sèches, après en avoir ôté tout l'assaisonnement, couvrez de la même serviette et servez.

DIFFÉRENTES SAUCES.

1. *Sauce aux olives.*

Faites roussir une cuillerée de farine dans quatre cuillerées d'huile fine, passez-y huit échalottes, un peu de lard, un peu d'écorce de citron et du basilic, le tout hâché; mouillez avec du bouillon et demi-tasse de vinaigre, poivre, sel, cloux de girofle, deux feuilles de laurier et faites bouillir un quart d'heure; mettez deux ou trois onces d'olives, dont vous aurez ôté les noyaux, dans la saucière, et dressez-y la sauce par un tamis; vous pouvez la servir avec du gibier, du rôt de bœuf, ou de la langue piquée.

2. *Sauce au Gibier.*

Chauffez du beurre fondu, faites-y roussir une cuillerée de farine avec un gros oignon coupé fin, une petite poignée de lard coupé en dés, et autant de mie de pain; mouillez avec demi-pot de bouillon, demi-tasse de vinaigre, deux tranches de citron, feuilles de laurier, cloux de girofle, poivre et sel; faites bouillir demi-heure : si vous voulez y mettre des anchois, trempez-en une once ou une once et demie dans l'eau, ôtez les arrêtes, hâchez fin et ajoutez-les à la sauce.

3. *Autre manière.*

Grillez demi-once de sucre pilé, ajoutez deux onces de beurre frais, une cuillerée de farine et le jus du rôti, poivre, cloux de girofle pilés, jus de citron ou vinaigre, avec du sel, suivant le besoin; faites bouillir quelques minutes et passer par un tamis.

4. *Sauce aux grains de Genièvre.*

Prenez deux onces de beurre frais, faites-y roussir une cuillerée de farine, mouillez avec deux tasses de bouillon.

et le jus du rôti; assaisonnez d'épiceries et d'une cuillerée de grains de genièvre pilés, faites cuire une demi-heure et ajoutez au besoin du jus de citron ou du vinaigre; passez par un tamis.

5. *Sauce au Citron.*

Délayez demi-cuillerée de farine avec deux onces de beurre frais et une pincée de persil, mouillez avec du bouillon et le jus d'un citron, dont vous coupez l'écorce en petits zestes, faites bouillir un quart d'heure, mettez-y en servant une liaison de deux jaunes d'œufs avec de la muscade. Cette sauce peut servir avec des restes de volaille; chauffez-les sur le gril, dressez sur le plat et versez-y la sauce.

6. *Sauce froide aux Anchois ou aux Harengs.*

Lavez, ôtez la peau et les arêtes aux harengs; si ce sont des anchois, il suffit de les laver et de leur ôter les arêtes; prenez le jaune de quatre œufs durs, six échalottes ou petits oignons et une pincée de ciboulette; hâchez ou pilez le tout très-fin, délayez avec quatre cuillerées d'huile fine, autant de vinaigre, poivre et sel; servez avec le rôti froid.

7. *Sauce à la moutarde.*

Prenez deux cuillerées de moutarde, deux cuillerées de vinaigre, trois cuillerées d'huile fine, trois ou quatre échalottes hâchées, le jus d'un demi citron, poivre et sel; tournez pendant un bon quart d'heure et servez avec du gibier froid.

8. *Sauce à la Vinaigrette.*

Hâchez le jaune de quatre œufs durs, quatre échalottes, ciboule, ciboulette et persil; délayez les herbes avec de l'huile, du vinaigre, poivre et sel; tournez quelque temps pour lier cette sauce, que vous pouvez servir, même sans les œufs, avec toute viande froide.

9. *Sauce aux fines Herbes.*

Lavez et hâchez une petite poignée de persil, ciboulette, quelques feuilles de basilic, estragon, cerfeuil, oseille et le jaune de six œufs durs; pilez dans un mortier, délayez avec six cuillerées d'huile fine, trois cuillerées de vinaigre, poivre et sel; tournez un quart d'heure pour l'épaissir; pour diversifier vous pouvez y ajouter trois cuillerées de moutarde.

SALADES.

1. *Salade aux Anchois.*

Lavez et épluchez un quarteron d'anchois, ôtez-en les arêtes et coupez les petits poissons en filets, formez-en une mosaïque, une fleur ou autre dessin sur un saladier un peu plat, prenez quatre œufs durs, hâchez le blanc et le jaune séparément, ainsi que des betteraves, des échalottes et du persil avec encore quelques anchois; remplissez les vides de votre dessin avec les diverses espèces, en diversifiant adroitement les couleurs; servez l'huilier à côté.

2. *Salade aux Harengs.*

Il faut tremper deux heures les harengs dans l'eau fraîche, dépouillez-les de la peau et des arêtes, coupez-les en filets minces, ainsi qu'un oignon et deux pommes; si vous avez du rôti froid, vous pouvez y mettre quelques tranches : faites votre salade avec huile, vinaigre, poivre et sel.

3. *Salade aux Haricots.*

Il faut les prendre très-jeunes, leur ôter les fils et, si l'on veut, les séparer en longueur; faites-les bouillir dans l'eau salée, égoutez et mettez-les dans un saladier avec du persil hâché, poivre, sel, huile et vinaigre.

4. *Salade aux Asperges.*

Faites-les bouillir un peu moins que pour mettre en sauce, laissez-les refroidir et dressez; mêlez poivre, sel, huile et vinaigre avec un peu de ciboulette hâchée, et versez sur les asperges.

5. *Salade aux Oignons.*

Mettez une grande poignée de petits oignons dans l'eau de sel, faites bouillir jusqu'à ce qu'ils soyent tendres, laissez égoutter et refroidir, effeuillez et mettez-les en salade.

6. *Salade aux Cocombres.*

Pelez-les et ôtez-en les grains, coupez-les en tranches aussi minces que possible, mettez-y du sel, couvrez et laissez-leur jeter leur eau une heure ou deux; pressez-les bien pour en faire sortir toute l'eau, et traitez-les comme une autre salade. Vous pouvez, si vous voulez, mettre quelques grosses raves avec.

7. *Salade de pommes de terre aux Anchois.*

Coupez des pommes de terre bouillies en rouelles; elles sont toujours meilleures si on les prend chaudes; mettez-y un ou deux harengs coupés en petits morceaux, garnissez avec quatre œufs durs, coupez en quatre, et faites votre salade; pour l'avoir bonne il y faut beaucoup d'huile.

8. *Salade aux Escargots.*

Nettoyez et préparez-les, comme il a été dit pour la soupe, et rangez-les sur le saladier; hâchez quatre ou cinq anchois avec des oignons ou échalottes, formez-en un bord autour du plat, saupoudrez d'écorce de citron coupée et de capres; délayez l'huile, vinaigre, poivre, sel, et versez sur votre salade.

Il serait inutile de parler des salades de choux, de chicorée et de laitues, dont on fait un usage journalier que chacun connaît.

COMPOTES DE FRUITS.

1. *Compote de pommes.*

La pomme de Borsdorf et la reinette sont les plus propres à faire une compote; la première a plus de consistance et reste blanche, et l'autre a plus de goût. Il faut les choisir saines, les peler proprement, les partager par le milieu et en couper avec soin le cœur; jetez-les à mesure dans l'eau froide; faites bouillir dans une casserole la quantité qu'il vous en faut, avec suffisamment d'eau et un morceau de sucre; lorsqu'elles sont tendres et transparentes, retirez-les l'une après l'autre sur un plat avec une cuillère, en faisant attention qu'elles restent entières; mettez un citron coupé en rouelles avec un morceau de sucre dans la cuisson que vous laissez réduire en gelée, dressez vos pommes sur le compotier, garnissez avec les tranches de citron et versez-y la cuisson: si vous voulez les avoir rouges, mettez-y une ou deux cuillerées de gelée de groseilles ou de framboises.

2. *Torche aux pommes.*

Prenez des pommes qui se cuisent facilement et qui restent blanches, jetez-les à mesure que vous les pelez, dans l'eau fraîche, faites-les cuire avec un peu d'eau et un morceau de sucre auquel vous aurez rapé la moitié de l'écorce d'un citron, laissez-les réduire en marmelade: pour cet effet il ne faut les délayer que lorsqu'elles sont tendres et prendre garde qu'elles ne s'attachent; formez-en une torche sur le plat où vous voulez les servir, de manière qu'elle soit plus élevée au milieu qu'au bord; lavez une demi-livre de petits raisins secs ou de raisins de corinthe, faites-les bouillir avec une chopine de vin rouge, sucre et cannelle, laissez réduire cette sauce à un verre et versez-la au milieu de la torche; échaudez deux onces d'amandes, épluchez et jetez-les à mesure dans

l'eau froide, coupez-les en zestes, et ornez-en joliment la torche.

3. *Marmelade de pommes brûlée.*

Faites bouillir les pommes comme les précédentes, avec sucre, citron ou cannelle pilée, suivant le goût; vous ne faites que délayer cette dernière dans les pommes; lorsqu'elles sont cuites, dressez sur le plat ou compotier dans lequel vous voulez servir, échaudez et pelez deux onces d'amandes que vous jetez à mesure dans l'eau, essuyez et fendez-les, couvrez-en la marmelade; et lorsqu'elle sera froide, saupoudrez fort de sucre pilé, passez-y une pèle rougie au feu; si votre plat est grand, il faut faire rougir la pèle une seconde fois et toujours la passer légèrement sans l'enfoncer, pour colorer le sucre.

4. *Marmelade de pommes avec des raisins de Corinthe.*

Triez et lavez plusieurs fois un quarteron de petits raisins de corinthe, mettez-les au fond de la casserole avec les pommes, et faites mitonner avec une tasse d'eau jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade; ajoutez sucre, cannelle ou citron, suivant le goût, si vous y voulez des amandes, échaudez, pelez et coupez-en par zestes et mettez-les dans la marmelade. Au printemps, lorsque les pommes sont un peu sèches, étuvez-les dans du beurre frais, mettez-y deux tasses d'eau et faites cuire plus longtemps.

5. *La même sans sucre.*

Après avoir pelé les pommes, faites-les étuver dans du beurre fondu, versez-y de l'eau dès qu'elles sont tendres, dressez et arrosez-les de mie de pain roussie dans le beurre. Si vous voulez faire votre marmelade au lait, délayez-en une chopine, avec une petite cuillerée de farine, mettez-le en tournant dans les pommes, et faites cuire encore un quart d'heure.

6. *Quartiers de pommes.*

Il faut prendre des pommes douces, les eouper par quartiers, en ôter le cœur; et si vous voulez les avoir bonnes, les peler; faites-les étuver dans le beurre, versez-y suffisamment d'eau et faites-les réduire jusqu'à ce qu'il ne reste que très-peu de jus; il leur faut au moins deux heures de cuisson. Vous pouvez faire étuver de la même manière des pommes d'api; il faut les choisir saines; et pour les avoir plus délicates, mettez-y un verre de vin, du sucre et de la cannelle en bâton, laissez-les colorer, et servez chaud.

7. *Pommes farcies.*

Prenez des pommes de Borsdorf ou des reinettes sans les peler; ôtez-en un bouchon avec la queue, retirez par cette ouverture le cœur et videz la pomme avec la petite cuillère dont on se sert pour les pommes de terre ou, à défaut, avec un couteau pointu, pelez et pilez un quarteron d'amandes avec trois onces de sucre; mettez-y le jus d'un demi citron, avec l'écorce rapée, un œuf et trois cuillerées de crême, mélez et remplissez les pommes, recouvrez du bouchon en y laissant la queue; rangez-les dans une tourtière beurrée, saupoudrez de sucre et faites cuire à un feu modéré trois quarts d'heure; dressez sur un compotier et mettez-y le jus qu'elles ont rendu avec une cuillère.

8. *Compote de coings.*

Elle se fait comme celle des pommes, avec double portion de sucre; on ne peut les mettre en compote que lorsqu'ils sont frais : plus tard les coings se racornissent et ne deviennent pas jaunes.

9. *Compote de poires.*

Il faut prendre des poires cassantes et les peler; si elles sont grandes, fendez-les comme les pommes; sinon, laissez-les entières; mettez-les dans une casserole de terre,

couvrez entièrement d'eau et un verre de vin rouge, six à huit cloux de girofle, cannelle en bâton et un morceau de sucre, faites bouillir quatre heures jusqu'à ce qu'elles soient d'un beau rouge; si elles ne prenaient pas couleur, mettez-y un peu de cochenille dans un linge et faites cuire avec : vous trouvez la cochenille dans chaque pharmacie.

10. *Marmelade aux coings.*

Frottez de beaux coings avec une serviette et faites-les bouillir dans l'eau sans couvrir jusqu'à ce que la peau commence à se fendre; retirez-les sur un plat, pelez-les et enlevez tout le mare avec une cuillère d'argent, mettez-le dans une casserole de terre avec de l'eau et du sucre, auquel vous avez rapé la moitié d'une écorce de citron, faites cuire jusqu'à consistance et dressez : si l'on met un coing ainsi préparé dans la marmelade aux pommes, il lui donnera très-bon goût.

11. *Marmelade glacée.*

Faites cuire les pommes comme pour la marmelade ou pour la torche et dressez-la sur le compotier. Un quart d'heure avant de servir, fouettez trois ou quatre blancs d'œufs en neige, étendez-les sur la marmelade, de manière qu'elle soit plus élevée au milieu, poudrez fort de sucre tamisé et mettez-la dans le petit four, ou sous un couvercle de tourtière pour la colorer.

12. *Cerises en compotes.*

Coupez le bout de la queue à de belles griottes ou Montmorencis, faites-les cuire avec un peu d'eau, de sucre et de cannelle, jusqu'à ce qu'elles soient tendres, retirez avec l'écumoire, faites réduire le sirop et dressez sur les cerises.

13. *Soupe aux cerises.*

Prenez de belles cerises noires: ôtez-en les queues,

lavez et faites-en bouillir deux livres dans l'eau, coupez sept onces de pain blanc en dés, faites-le frire et retirez-le dans une terrine ou saladier, dressez les cerises sur le pain et couvrez pour le laisser amollir : si vous les voulez plus délicates, ajoutez un verre de vin rouge et un morceau de sucre. Les mirabelles et les pruneaux peuvent être accommodés de même.

14. *Des pruneaux.*

Si vous voulez les mettre en compote, échaudez et couvrez-les un moment, ôtez-leur la peau et le noyau et faites cuire dans une casserole avec de l'eau chaude, un morceau de sucre et un bâton de cannelle, retirez-les avec une cuillère d'argent sur un compotier, écrasez les noyaux; échaudez les pepins pour pouvoir les peler, et couvrez-en les pruneaux; ajoutez ce qu'il faut encore de sucre au sirop, laissez-le réduire et dressez par un tamis.

Les abricots peuvent s'accommoder de même, sans y mettre de cannelle.

15. *Autre manière.*

Cueillez les pruneaux avec les queues, mettez-les dans une casserole avec de l'eau, un morceau de sucre, cannelle en bâton, six à huit cloux de girofle, deux à trois cuillerées de vinaigre, et faites cuire jusqu'à ce que la peau commence à se fendre; retirez-les l'un aprés l'autre sur un compotier, ajoutez ce qu'il faut encore de sucre dans le sirop, laissez réduire à consistance, dressez sur les pruneaux, que vous servez froids.

16. *Mirabelles.*

On peut, si l'on vent, ôter le noyau; mais elles restent plus belles si on les laisse entières : il faut y laisser la queue et les cueillir avant qu'elles soient entièrement mûres; faites cuire avec peu d'eau et du sucre jusqu'à ce

qu'elles soient entièrement tendres, retirez-les sur le compotier et faites réduire le jus.

17. *Framboises.*

Mettez-les dans une casserole avec une petite tasse d'eau et un morceau de sucre, faites quelques gros bouillons et dressez les framboises, remettez la cuisson dans la casserole, avec ce qu'il faut encore de sucre, et laissez réduire à un sirop épais.

18. *Citrons pour servir avec le rôt.*

Pelez et coupez quelques citrons en tranches minces, ôtez-en les pepins avec un couteau pointu, et mettez les citrons sur une assiette de porcelaine, poudrez fort de sucre, coupez l'écorce en zestes fins, faites-les cuire avec de l'eau et un morceau de sucre, ajoutez le jus que les tranches ont rendu; laissez réduire à six cuillerées, dressez sur les citrons et servez froid.

CRÊMES.

1. *Crême au chocolat.*

Faites fondre deux onces de chocolat avec un morceau de sucre dans demi-pot de lait bouillant, battez six jaunes d'œufs avec une autre chopine de lait froid, ajoutez celui où vous avez mis le chocolat, tournez dans la casserole jusqu'à ce que votre crême commence à palpiter, et dressez. Si vous avez de la crême, mettez-en une chopine au lieu du lait froid, et ne prenez que cinq jaunes d'œufs. Les crêmes sont plus sujettes à trancher dans les casseroles de terre que dans celles de métal.

2. *Crême au café.*

Faites bouillir en tournant demi-pot de lait avec quatre

cuillères à bouche de café en poudre, et passez-le par un linge, prenez un pot de lait ou de crème avec un morceau de sucre, délayez-y six jaunes d'œufs (si c'est du lait, il faut en prendre huit), battez bien et mettez-les avec le café, faites palpiter en tournant et dressez de suite.

Il ne faut laisser les crêmes sur le feu que jusqu'à ce qu'elles commencent à palpiter.

3. *Crême au caramel.*

Mettez à proportion de demi-pot de crême ou de lait deux cuillerées de sucre pilé dans une casserole de fonte, tournez jusqu'à ce qu'il soit d'un beau cannelle foncé, versez-y demi-pot de lait ou de crême, avec du sucre, suivant le besoin; passez six jaunes d'œufs, avec demi-chopine de crême froide, délayez avec celle que vous avez fait bouillir, tournez sur le feu jusqu'à ce qu'elle commence à cuire et dressez de suite.

Si vous voulez une crême sans caramel, faites bouillir la crême avec du sucre, battez six jaunes d'œufs avec deux cuillerées d'eau de rose ou demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange, et finissez comme la précédente.

Vous pouvez, pour diversifier, la rendre verte : mettez une cuillerée de jus d'épinards dans les œufs; si la couleur n'est pas assez verte, vous pouvez en mettre davantage.

4. *Crême blanche.*

Fouettez le blanc de six œufs en neige avec deux fourchettes, ajoutez peu à peu quelques cuillerées de crême froide, faites bouillir demi-pot de crême avec du sucre, de l'écorce de citron, de l'eau de rose, de pêche ou de fleur d'orange, suivant le goût; délayez avec les œufs moussés, et tournez sur le feu jusqu'à ce qu'elle commence à palpiter, retirez la casserole et continuez encore quelques minutes à tourner avant de dresser : si vous

voulez avoir cette crême au citron, rapez-en l'écorce au sucre que vous y mettrez.

5. *Crême au thé.*

Mettez un quart d'once de thé fin et quatre onces de sucre dans demi-pot de crême; faites bouillir sur un feu modéré, versez dans une terrine que vous couvrez jusqu'à ce qu'elle soit refroidie et passez par un tamis; battez huit jaunes d'œufs avec une tasse de crême froide et délayez avec la crême chaude, remettez dans la casserole et tournez jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir : vous pouvez à volonté mettre cette crême au bain marie; lorsqu'elle sera refroidie et passée par le tamis, délayez avec les jaunes d'œufs, dressez dans un compotier et mettez-le sur une casserole avec de l'eau bouillante, dans laquelle il doit tremper plus qu'à la moitié; couvrez d'un couvercle de tourtière avec des braises jusqu'à ce qu'elle soit affermie, et laissez-la refroidir.

Vous pouvez faire cuire telle crême que vous jugez à propos de cette manière.

.6 *Petits fromages à la crême.*

Battez huit œufs avec quatre cuillerées de crême ou de lait caillé, délayez avec un pot de lait tiède, remettez sur le feu et tournez jusqu'à ce qu'il commence à cuire, retirez le poëlon, couvrez et laissez reposer un quart d'heure, pour que la masse ait le temps de se cailler; mettez-la dans de petits paniers ou modèles, laissez bien égoutter et tournez sur le plat où vous voulez les servir; Vous pouvez les faire sans lait caillé : prenez le jaune de cinq œufs et trois œufs entiers, fouettez le blanc en neige, délayez avec le jaune et ajoutez une cuillère à café de vinaigre ou un peu de jus de citron, mêlez un pot de lait tiède avec les œufs, mettez sur le feu et finissez comme les précédens. Avant de servir il faut les saupoudrer de sucre et y verser un peu de crême froide,

On peut, si l'on veut, y faire la sauce suivante : chauffez deux chopines de lait avec du sucre, battez quatre jaunes d'œufs avec un peu de lait froid, délayez avec le lait bouillant, tournez jusqu'à ce qu'il commence à cuire, dressez pour laisser refroidir, et versez sur les fromages.

Pour diversifier, vous pouvez faire une sauce aux amandes, qui est très-rafraîchissante : pilez deux onces d'amandes pelées, avec un peu de sucre, versez-y demi-pot de lait et passez par un linge, repilez une seconde fois, passez-y le même lait et exprimez par un linge fort; ne versez le lait qu'au moment de servir sur les fromages.

7. *Œufs en neige.*

Prenez pour un plat de quatre personnes, six œufs des plus frais possible, mettez le jaune à part et le blanc dans une terrine très-sèche, faites bouillir un pot de lait avec un peu de sucre dans un large poëlon ; fouettez le blanc des œufs avec un petit balai ou, à défaut, avec deux fourchettes de bois; il faut battre avec une main sans discontinuer, en tenant la terrine de l'autre, et la tourner par fois pour bien former la neige, qui doit être prise lorsque le lait commence à bouillir; retirez le poëlon du feu, prenez la neige avec une cuillère ronde, un peu profonde, sur laquelle vous passez un couteau pour égaliser, mettez-la comme des boulettes dans le lait, de manière qu'elles puissent nager, remettez sur le feu; et lorsque le lait est prêt à monter, retirez, tournez la mousse et faites encore onder; laissez égoutter dans l'écumoire et dressez sur le plat. Continuez de cette manière jusqu'à ce que vous ayez employé toute la mousse.

Si la crême qui doit former la sauce doit être aux amandes, pelez-en deux onces, pilez et délayez avec le jaune des œufs et une chopine du même lait qui a cuit la mousse, ajoutez ce qu'il faut de sucre, tournez sur le feu jusqu'à ce que votre crême commence à palpiter, et

versez sur le plat entre la neige et point dessus. Vous pouvez, pour diversifier, faire cette sauce au caramel sans y mettre d'amandes; si vous voulez brûler la neige, poudrez de sucre tamisé, faites rougir la pèle et passez-la dessus; vous pouvez aussi à volonté y jeter de la nompareille.

8. *Crême fouettée au naturel.*

Pour un plat de huit personnes, mettez demi-pot de bonne crême bien épaisse dans une terrine bien sèche, fouettez avec un petit balai jusqu'à ce que l'écume se forme, retirez-la à mesure avec une cuillère d'argent sur votre plat et continuez à fouetter jusqu'à ce que toute la crême soit en neige : il ne faut commencer à fouetter qu'un quart d'heure avant de servir; vous pouvez la garnir de macarons ou de meringues. N'y mettez pas de sucre, servez-le à part.

9. *Flanc renversé.*

Fouettez avec des fourchettes de bois six jaunes d'œufs et trois blancs jusqu'à ce qu'ils moussent, mettez-y un quarteron de sucre tamisé et délayez avec un pot de lait, prenez une casserole qui soit aussi large par le haut qu'au fond, et que vous puissiez mettre aisément dans une autre plus grande; grillez en tournant un quarteron de sucre dans la petite casserole, qu'il soit d'un beau caramel foncé, étendez-le partout dans la forme, de manière que le fond et les côtés en soient couverts, et laissez un peu refroidir; remplissez la grande casserole d'eau jusqu'à la moitié; et lorsqu'elle bouillira, mettez-y la petite avec le caramel et versez-y la crême, dont elle doit être remplie. Faites attention qu'il n'y entre pas d'eau, couvrez d'un couvercle plat et faites cuire trois quarts d'heure à un feu modéré; couvrez d'un plat dont le fond ait le même contour, et tournez votre flanc avec précaution, pour le dresser entier et conserver le jus qui se trouve

au fond, dont il faut l'arroser plusieurs fois, pour lui en faire prendre le goût et la couleur.

Si vous n'avez pas la facilité de faire cuire le flanc de cette manière, faites votre caramel dans une casserole de fonte, mettez-y la crême, qui doit toujours la remplir jusqu'au bord, faites cuire trois quarts d'heure sur des braises modérées, un peu plus fortes autour que dessous; couvrez d'un couvercle de tourtière, sur lequel vous mettez aussi quelques braises. Lorsqu'on a soin d'entretenir une chaleur modérée et égale, il réussira tout aussi bien qu'au bain marie.

10. *Petits flancs renversés.*

Délayez neuf jaunes d'œufs avec une poignée de sucre pilé, sept tasses de lait et une tasse de crême; si vous n'avez pas de crême, mettez un œuf de plus. Vous pouvez lui donner tel goût que vous voulez, avec de l'eau de rose, de fleur de pèche, fleur d'orange ou citron rapé; remplissez dix tasses, que vous mettez dans un large poëlon avec de l'eau bouillante sous un couvercle de tourtière, où il y a quelques braises; prenez garde de ne pas faire bouillir trop fort, crainte que l'eau n'entre dans les tasses; lorsqu'ils seront fermes, retirez-les et laissez refroidir; détachez tout autour avec un couteau, et tournez sur le plat où vous voulez les servir. Si c'est à dîner, faites deux tasses de café doublement chargé; lorsqu'il sera bien clair, versez dans le crêmier, sucrez et servez avec. Si vous les servez à souper, faites-y la même sauce qu'aux fromages à la crême; ou bien, pour diversifier, faites un caramel dans lequel vous versez du lait, sucrez et faites bouillir, laissez-le refroidir et dressez par un tamis sur les flancs.

11. *Crême au bain marie.*

Battez six jaunes d'œufs et six œufs entiers avec une poignée de sucre pilé, délayez avec un pot de lait et

versez dans un plat un peu profond, qui ait le contour de la marmite dans laquelle vous faites bouillir de l'eau, et qui doit être remplie de manière que le plat trempe dans l'eau; couvrez du couvercle de tourtière avec un peu de braise; fouettez le blanc de six œufs et lorsque votre crême sera un peu affermie, couvrez-la entièrement de cette neige, qui doit être épaisse; poudrez fort de sucre tamisé, recouvrez et faites-lui prendre couleur : il faut la servir chaude, parce que le blanc des œufs se racornit, s'il devient froid.

12. *Marmelade au plat.*

Délayez six ou sept œufs avec trois chopines de lait, un peu de sucre et un peu de citron; si vous faites tiédir le lait, elle sera cuite plutôt; versez-la sur un plat que vous puissiez mettre sur l'eau bouillante, comme la crême précédente; couvrez pour la laisser affermir; laissez un peu refroidir, poudrez de sucre et passez-y la pêle rouge : vous pouvez aussi la servir sans la brûler, mais il faut toujours la servir chaude.

13. *Crême au vin et citron.*

Mettez demi-pot de vin blanc et chopine d'eau dans une casserole, ajoutez demi-livre de sucre auquel vous aurez rapé un citron, pressez-y le jus et coupez-en un second en quartiers, faites-le cuire avec et réduire à demi-pot, retirez le citron après l'avoir bien exprimé, délayez le jaune de six œufs avec le vin, remettez sur le feu et faites cuire en tournant; fouettez le blanc des œufs, versez-y la crême que vous tournez quelque temps avec, remettez sur le feu, tournez toujours, ne l'y laissez qu'un moment sans cuire et dressez par un tamis.

14. *Crême aux amandes.*

Délayez trois cuillerées de farine avec six chopines de lait et un morceau de sucre, faites cuire en tournant,

retirez le feu et ne laissez qu'une braise modérée, sur laquelle vous faites mitonner une demi-heure, comme une bouillie d'enfant ; pilez un quarteron d'amandes pelées avec quatre cuillerées d'eau de rose, cassez-y six ou sept œufs, que vous battez pour les faire mousser; ajoutez les amandes et la bouillie, mettez dans une autre casserole avec ce qu'il faut de sucre, et faites cuire en tournant; dressez sur le plat, pour lui laisser tirer une peau, poudrez de sucre et passez-y la pèle rouge.

15. *Autre manière.*

Pelez et pilez un quarteron d'amandes avec quatre cuillerées d'eau de rose et cassez-y huit œufs; faites bouillir un pot de lait avec du sucre, délayez les œufs et les amandes avec, remettez sur le feu et faites cuire en tournant.

16. *Crême au four.*

Délayez trois cuillerées de farine avec trois chopines de lait, faites cuire demi-heure comme la précédente, et laissez refroidir; une heure avant de servir, mettez-y le jaune de six œufs dont vous fouettez le blanc, et le mêlez avec; beurrez un plat ou compotier, versez-y la crême et poudrez de biscuits pilés, si vous en avez; le compotier ne doit être rempli qu'un peu plus de la moitié, faites cuire demi-heure dans le petit four : au cas qu'il ne soit pas assez chaud, brûlez-y une poignée de copeaux et mettez-y de suite la crême.

Vous pouvez faire de même une crême au ris, à la semoule ou aux vermicelles : mettez de ces derniers dans du lait ce qu'il en faut pour former une bouillie légère, et finissez comme ci-dessus; faute de biscuits, vous prenez du pain au lait séché et pilé, avec un peu de sucre, vous poudrez la crême, ou n'en mettez pas du tout.

17. *Crême rousse.*

Colorez une cuillerée à pot de farine dans un bon morceau de beurre, délayez avec demi-pot de lait, faites cuire demi-heure avec un morceau de suere et laissez refroidir; ajoutez demi-cuillerée à café de cannelle pilée, avec quatre jaunes d'œufs et quelques cuillerées de lait froid, remettez dans la casserole et faites cuire en tournant.

18. *Citrons farcis.*

Fouettez le blanc de deux œufs, délayez-y un quarteron d'amandes pelées et pilées et trois onces de sucre, partagez trois citrons par le milieu, ôtez-en tout le marc et ajoutez le jus d'une moitié à la farce; remplissez-en les écorces, égalisez avec un couteau et faites cuire à une chaleur modérée, soit au four soit dans la tourtière; si vous les mettez dans cette dernière, il n'y faut que peu de feu dessus et seulement des cendres chaudes dessous.

Mettez une chopine de vin blanc pour la sauee, avec du sucre et une chopine d'eau, dans une easserole, faites réduire à une chopine; délayez quatre jaunes d'œufs avec un peu d'eau et demi-cuillère à café de cannelle pilée, versez-y doucement ce vin en tournant, remettez sur le feu jusqu'à ce qu'il commence à cuire; dressez sur le plat et garnissez avee les citrons.

19. *Blanc-manger.*

Trempez pendant la nuit un quart d'once de eolle de poisson, faites faire quelques ondées à un pot et demi de lait, avec demi-livre de sucre, ajoutez-y la colle que vous retirez de l'eau, pelez et pilez deux onces d'amandes douces et deux onces d'amandes amères, délayez-les avec le lait, faites faire un bouillon et passez par un linge, repilez une seconde fois, mettez un linge ou tamis sur un compotier et passez-y votre blanc-manger; lorsqu'il

sera froid, enveloppez la peau qu'il a formée et garnissez de gelée de groseilles, de framboises ou de citron, comme il sera dit à l'article de la gelée rouge. Il faut battre fort la colle de poisson avant de la tremper et la couper en petits morceaux.

20. *Autre manière.*

Faites bouillir deux pieds de veau bien nettoyés, avec un pot et demi d'eau, dans une marmite de terre, jusqu'à ce que les os se détachent, passez le bouillon et laissez refroidir; levez la graisse et remettez sur le feu, avec un morceau de cannelle, du sucre et l'écorce d'un citron, pelez et pilez un quarteron et demi d'amandes, délayez-les avec chopine de crême, ajoutez à la cuisson et faites faire quelques ondées en tournant; passez par un tamis fin ou par un linge dans la forme où il doit refroidir, qui doit être remplie jusqu'au bord; exprimez bien et retournez sur un plat comme une autre gelée et garnissez de quartiers de citrons, de macarons ou de gelée de groseilles. Vous pouvez par précaution mettre de la corne de cerf dans un linge, pour que la gelée devienne plus ferme.

21. *Gelée de corne de cerf.*

Lavez demi-livre de rapure de corne de cerf, jusqu'à ce que l'eau en soit toute claire; prenez une marmite de terre toute neuve, mettez-y cinq chopines d'eau, la corne de cerf et l'écorce d'un citron; couvrez et faites bouillir trois heures à un feu modéré : pour être assez cuite, elle doit se figer lorsqu'on en met sur une assiette d'étain; il ne faut pas la tourner, crainte de la troubler; passez par un linge double et remettez-la sur le feu, avec l'écorce d'un demi-citron, un quarteron de sucre et une chopine de bon vin, faites cuire jusqu'à ce qu'elle se fige, passez encore par un linge sans presser, pour qu'elle reste claire; si vous la voulez rouge, mettez-y une cuillerée ou deux de sirop de framboise, versez dans des

tasses et laissez refroidir. Lorsque vous voudrez les dressez enveloppez la tasse d'un linge trempé dans l'eau chaude, pour détacher la geléè; tournez sur le plat et mettez à la cave, en attendant que vous serviez; si vous désirez que cette gelée soit plus forte, prenez du vin au lieu d'eau et demi-livre de sucre.

22., *Gelée rouge.*

Faites-la comme la précédente, n'y mettez que deux oncès de sucre; et lorsque vous l'aurez passée pour la seconde fois, ajoutez six cuillerées de gelée de cerises ou de framboises, mettez-la dans une terrine ou dans plusieurs petites formes, qui doivent toujours être remplies jusqu'au bord, sans cela elle se briserait en retournant. Vous vous servez de cette gelée pour remplir des citrons, fendez-les par le milieu, ôtez-en le mare et ajoutez le jus à votre gelée, affermissez les écorces sur un plat, pour pouvoir les remplir de gelée, et laissez refroidir; coupez-les en quartiers avec un couteau bien tranchant, et garnissez ce que vous jugerez àpropos.

23. *Crême souflée*

Faites d'abord une bouillie d'enfant, comme pour la crême au four, beurrez un plat qui doit aller au feu, mettez-y de la bouillie de l'épaisseur d'un doigt, délayez le reste avec six jaunes d'œufs; fouettez le blanc en neige et couvrez-en la crême, poudrez de biscuits pilés et faites cuire au four ou sur des braises modérées avec un couvercle de tourtière.

24. *Œufs à l'eau.*

Prenez cinq petits pots ou, à défaut, des tasses; battez le jaune de sept œufs, avec deux cuillerées de sucre pilé, jusqu'à ce qu'ils moussent, mettez-y cinq de vos gobelets d'eau, avec un peu d'eau de rose ou de fleur d'orange,

et remplissez les pots que vous mettez dans une large casserole avec de l'eau bouillante; faites cuire sans couvrir, pour laisser affermir les œufs, en prenant garde qu'il n'y entre pas d'eau, et servez chaud avec les gobelets.

Vous pouvez tirer parti du blanc des œufs avec de la crême pour le même usage; battez-les avec une cuillerée de sucre, donnez-leur le goût que vous jugez àpropos, délayez-les avec ce qu'il faut de crême, et finissez comme les précédens.

25. *Omelettes farcies aux amandes.*

Faites des omelettes minces de quatre œufs, comme il a déjà été dit, et étendez-les sur une planche, pelez et pilez demi-livre d'amandes, avec un quarteron et demi de sucre, de l'eau de rose et la rapure d'un demi-citron dont vous exprimez le jus, ajoutez un œuf et une cuillerée d'eau et tournez demi-quart d'heure, étendez sur chaque omelette une cuillerée de cette farce, enveloppez-les de la largeur de trois à quatre doigts, et mettez-les sur un plat beurré une demi-heure au four, levez-les plusieurs fois pour empêcher de s'attacher, fouettez le blanc de quatre ou cinq œufs, avec une bonne pincée de sucre, étendez sur les omelettes, remettez-les au four, pour lui faire prendre couleur, et servez chaud avec une sauce, comme aux fromages à la crême, que vous mettez dans une saucière.

On peut, pour diversifier, les farcir avec une marmelade de pommes ou de raisins de corinthe et y faire une glace : fouettez quatre œufs en neige épaisse, mettez-y demi-quarteron d'amandes pelées et coupées en zestes fins, demi-quarteron de sucre pilé et le huitième d'une once de cannelle pilée que vous tournez légèrement avec la neige : retirez les omelettes du four au bout d'une demi-heure, couvrez-les de cette glaee et remettez-les pour prendre couleur.

Vous pouvez encore les servir de la manière suivante: faites six ou huit omelettes, dont l'une doit toujours être plus petite que la précédente; pour n'avoir pas cet embarras, coupez-les en diminuant, mettez la plus large sur un plat beurré, étendez-y une cuillerée de celle de ces deux farces que vous jugez à propos, couvrez d'une plus étroite et continuez jusqu'à la plus petite : couvrez de la neige ou de la glace ci-dessus.

26. *Pouding.*

Trempez la mie d'une livre de pain dans du lait bouillant, faites mousser un quart de livre de beurre frais, délayez-y successivement le jaune de douze œufs, exprimez le pain trempé, mettez-le avec la rapure d'un citron et le blanc des œufs fouetté en neige, et le reste dans une serviette beurrée, attachez-la et faites cuire une heure et demie ou deux heures dans une marmite d'eau, qui doit être bouillante au moment où vous l'y mettez; retirez et tournez sur un plat, piquez-le avec des amandes coupées et faites-y la sauce suivante : prenez une chopine de bon vin et une chopine d'eau, la rapure d'un citron, avec quatre onces de sucre; faites cuire jusqu'à ce qu'il ne sente plus le vin, délayez le jaune de six œufs avec une cuillère d'eau, ajoutez le vin et tournez sur le feu jusqu'à ce que votre sauce commence à s'épaissir, dresse-sur le pouding; s'il y en avait de reste, vous la servirez dans une saucière.

27. *Autre manière.*

Faites bouillir demi-pot de lait avec deux onces de beurre, quelques morceaux de cannelle en bâton et l'écorce d'un citron, retirez l'un et l'autre du lait et mettez-y trois quarts de livre de pain au lait, tournez pour le délayer, retirez du feu et laissez refroidir; cassez-y des œufs jusqu'à la consistance d'une bouillie d'enfant, versez dans la serviette et finissez comme ci-dessus.

28. *Pouding cuit au four.*

Tournez demi-livre de beurre frais en mousse, cassez-y successivement six œufs entiers et le jaune de six autres, mettez-y demi-livre d'amandes pelées et pilées et tournez encore un quart d'heure, trempez la mie de trois quarts de livre de pain au lait dans du lait, exprimez et mettez-le avec un quarteron de sucre, un quarteron de raisins de corinthe et de la cannelle pilée avec le reste; fouettez le blanc des œufs et délayez légèrement dans la masse; beurrez une casserole ou forme profonde, panez le fond et les côtés, versez-y le pouding et faites cuire une heure au four; mettez-y une sauce au vin ou celle qui suit: faites bouillir en tournant demi-pot de bon lait, avec deux onces d'amandes pilées et du sucre à volonté, délayez le jaune de quatre œufs avec un peu de lait froid et de l'eau de rose, versez-y doucement le lait bouillant, remettez dans la casserole et faites épaissir en tournant. Dressez dans une saucière et servez avec le pouding.

29. *Pouding au ris.*

Faites cuire pour huit ou dix personnes demi-livre de ris au lait bien épais et laissez refroidir, tournez un quart de livre de beurre en mousse, délayez-y successivement le jaune de huit à neuf œufs, ajoutez le ris et tournez un bon quart d'heure, mettez-y un quarteron d'amandes pelées et pilées, sucre, cannelle et, à volonté, la rapure d'un citron; fouettez le blanc des œufs en neige, mêlez légèrement à la masse et mettez-le dans une casserole beurrée et panée, comme ci-dessus; faites cuire demi-heure au four et dressez, servez la sauce précédente au lait avec. Si vous voulez faire bouillir le pouding dans une serviette, ajoutez des raisins de corinthe, et n'y mettez point d'amandes.

30. *Pouding à la moëlle.*

Délayez demi-livre de moëlle de bœuf, et cassez-y successivement six ou sept œufs; pelez et pilez une demi-livre d'amandes, ajoutez deux onces de raisins de corinthe, la rapure d'un citron, sucre ou sel à volonté; délayez trois quarts de livre de pain au lait trempé dans du lait, mêlez avec le reste, et laissez reposer un quart d'heure, mettez dans une serviette beurrée et faites cuire dans l'eau, comme ci-dessus; retirez et déliez la serviette, couvrez d'un plat et tournez pour le dresser. Si vous y avez mis du sel et point de sucre, faites une sauee au beurre avec une liaison de jaunes d'œufs. Vous pouvez à volonte le faire cuire au four.

GATEAUX, TOURTES ET BEIGNETS.

---

1. *Gâteau royal.*

Rapez un pain d'une livre et trempez la mie dans l'eau, faites mousser un quart de livre de beurre, pelez et pilez un quart d'amandes avec de l'eau de rose et un quart de sucre, ajoutez un quart de raisins de corinthe et la rapure d'un citron; délayez-y successivement huit jaunes d'œufs et tournez le tout un bon quart d'heure, fouettez le blanc des œufs en neige et mêlez légèrement avec, versez dans une forme profonde bien beurrée et faites cuire demi-heure. Vous pouvez, suivant le besoin, le cuire dans dans un poëlon large ou dans une tourtière, chauffez du beurre fondu, versez-y le gâteau que vous faites cuire sur un feu modéré; on peut y ajouter, suivant le goût des écorces d'oranges ou de citron confits. Vous pouvez y mettre une sauce comme aux poudings, et vous le retournez de même.

2. *Gâteau aux amandes en pain.*

Trempez six onces de pain au lait dans du lait, après en avoir ôté la croûte; pilez demi-livre d'amandes avec de l'eau de rose, délayez-les en tournant un quart d'heure, avec cinq onces de sucre pilé, le jaune de huit œufs, la rapure d'un citron et le pain trempé après l'avoir exprimé; fouettez le blanc des œufs et mêlez-le légèrement avec, beurrez et panez une forme ou tourtière, avec du pain au lait, et faites cuire au four ou sous un couvercle, sur lequel il ne faut mettre que des braises très-modérées.

3. *Autre manière.*

Faites bouillir demi-pot de lait avec trois onces de beurre frais et du sucre à volonté, mettez-y trois petits pains au lait, coupez en tranches fines et délayez comme une bouillie épaisse, laissez refroidir; pelez et pilez demi-quarteron d'amandes avec de l'eau de rose, ajoutez-les au pain avec six jaunes d'œufs; fouettez le blanc en neige, mêlez-le légèrement à la masse que vous faites cuire dans une forme beurrée et panée pendant trois quarts d'heure.

4. *Ris en pain.*

Faites cuire demi-livre de ris dans du lait et laissez refroidir, tournez cinq onces de beurre en mousse, délayez-y successivement le jaune de huit œufs, ajoutez le ris, sucre, cannelle et le blanc des œufs fouettés en neige, beurrez et panez la forme, et faites cuire comme les précédens.

5. *Gruau en pain.*

Mettez trois chopines de lait sur le feu, lorsqu'il commence à monter, versez-y doucement du gruau jusqu'à la consistance d'une bouillie, laissez cuire demi-heure et refroidir; tournez un quart de livre de beurre en mousse, délayez-y huit jaunes d'œufs et le gruau, du sucre pilé avec l'écorce rapée d'un citron; tournez un bon quart

d'heure du même côté, et mêlez-y légèrement le blanc des œufs en neige, beurrez et panez la forme, et faites cuire.

6. *Gâteaux de fruits en pain.*

Vous pouvez prendre des cerises, des prunes, des mirabelles, abricots, groseilles, pruneaux ou myrtilles; il faut toujours plus de sucre pour les fruits qui ont beaucoup d'acide. Si vous voulez faire un gâteau pour huit personnes, prenez quatre livres de cerises dont vous ôtez les noyaux; trempez pour six sols de pain au lait dans du lait bouillant, faites mousser un quart de livre de beurre frais, délayez-y le jaune de huit œufs, pelez et pilez un quarteron d'amandes, exprimez le pain trempé et mettez-le avee sucre et cannelle avec le reste : si ce sont des cerises, il faut enlever ce qu'on peut de jus avant de les mettre dans la pâte, fouettez le blanc des œufs en neige et mêlez légèrement avec ; beurrez et panez avec du pain au lait séché une forme ou tourtière. Si vous voulez que votre gâteau soit glacé, poudrez d'une poignée de sucre pilé avant de paner, et faites cuire trois quarts d'heure : au cas que vous vouliez l'avoir tout commun, n'y mettez point de sucre ni d'amandes.

7. *Autre manière.*

Délayez deux petites cuillerées de farine avec du lait, battés six œufs et ajoutés successivement jusqu'à la quantité de demi-pot de lait, du sucre et le fruit que vous voulés y mettre : les pommes conviennent le mieux pour cette espèce de gâteau. Il faut les couper en rouelles minces; beurrés et panés la forme et faites cuire au four.

8. *Galette de pommes ou autres fruits.*

Beurrés fort une plaque qui ait un bord relevé, panés de l'épaisseur de deux bonnes lames de couteau, avec du pain au lait, mettés-y le fruit que vous jugés à propos,

délayés une petite cuillerée de farine avec une chopine de lait, un peu de sucre et trois œufs, mêlés et versés sur la galette que vous faites cuire au four, et servés avec la plaque où elle a été cuite.

9. *Charlottee de pommes.*

Beurrés bien épais une tourtière; et si vous voulés l'avoir belle, poudrés le fond d'une poignée de sucre pilé et d'un demi-quarteron d'amandes coupées, qu'il faut répandre au fond et autour de la forme; coupés des tranches de pain au lait, couvrés-en tout le fond et mettés-les tout près les unes des autres, prenés des pommes faciles à cuire, coupés-les très-minces et couvrés-en le pain de l'épaisseur d'un doigt, poudrés de sucre, remettés des pommes ce qu'il en faut pour remplir la tourtière; repoudrés de sucre et de tranches de pain comme au fond, et mettés sur le feu. Faites chauffer six cuillerées de beurre fondu, versés-le sur le gâteau, couvrés du couvercle avec du feu et faites cuire de belle couleur; il ne faut la dresser que lorsque le pain du fond sera coloré et que les pommes seront cuites, tournés sur le plat où vous la servirés. Vous pouvés la faire cuire de même dans un four.

10. *Gâteau aux coings.*

Faites bouillir les coings jusqu'à ce qu'ils soient tendres, pelés-les et enlevés le mare avec une cuillère; lorsque vous en aurés demi-livre, délayés-y un quart et demi de sucre tamisé, l'écorce d'un citron rapée, le jaune de six œufs et le blanc fouetté en neige, beurrés le plat que vous voulés servir, qui doit aller au fond, couvrés de la marmelade, poudrés de macarons ou biscuits et faites cuire au four.

11. *Gâteau et galettes en pâte feuilletée.*

Pour un grand gâteau, faites une pâte feuilletée de demi-livre de farine, formés-en une abaisse dans une

tourtière; pelés et coupés des reinettes ou pommes de Borsdorf, comme pour compotes, couvrés-en le fond de votre abaisse et poudrés chaque pomme de sucre pilé; rafraîchissés les bords avec un bon couteau, mettés sur des braises modérées et couvrés du couvercle, sur lequel le feu doit avoir été mis d'avance, ne découvrés qu'au bout d'un quart d'heure; lorsque le bord commence à se colorer, mettés encore un peu de sucre sur les pommes, finissés de cuire et dressés-le sur un plat assez large. Le gâteau qu'on appelle gâteau de compote, pour être bien fait, doit être cuit dans la tourtière sur des braises; si vous voulés le faire cuire au four, faites-le de la manière suivante : prenés une petite cuillerée de farine, deux cuillerées de sucre et trois œufs, délayés bien et ajoutés une chopine de lait ou de créme, si vous en avés; lorsque le gâteau sera à moitié cuit, versés-ly cette liaison et remettés-le au four.

12. *Gâteau aux pruneaux.*

Préparés une abaisse comme la précédente, poudrés-la de biscuit ou de pain au lait séché et pilé, pelés les pruneaux, ôtés-en le noyau et mettés-les l'un à côté de l'autre sur votre abaisse, poudrés de sucre et cannelle, rafraîchissés le bord et faites cuire soit au four soit dans la tourtière. Il ne faut mettre le fruit sur la pâte qu'au moment de le mettre au four.

13. *Gâteau aux framboises.*

Quand votre abaisse sera formée, mettés-y des framboises de l'épaisseur d'un doigt, poudres de quelques poignées de sucre pilé et faites cuire demi-heure; s'il a tiré beaucoup de jus, il faut l'enlever avec une cuillère avant de sortir le gâteau de la tourtière, faites-le réduire en gelée; au besoin ajoutés du sucre et versés sur les framboises. Si vous avés de la gelée de framboises, vous

pouvés en mettre quelques cuillerées pendant que le gâteau est encore chaud. Il faut d'abord mettre beaucoup de braises dessous la tourtière, pour faire cuire le fond du gâteau avant que le jus ne perce, retirés le feu au bout d'un quart d'heure ou d'une demi-heure.

Le gâteau de mûres se fait de même.

14. *Gâteau de myrtilles.*

Poudrés les myrtilles de sucre et laissés reposer une heure ou deux, en les retournant de temps en temps; vous pouvés, si vous voulés, les faire cuire avec le sucre et les laisser refroidir, couvrés-en votre abaisse et faites cuire comme les précédens, mettés du sucre avec le jus et laissés-le réduire en sirop épais que vous verserés sur le gâteau, lorsqu'il sera tiré du four, en ajoutant un peu de cannelle pilée.

15. *Gâteau de mirabelles.*

Otés-en les noyaux, mettés-les serrées l'une à côté de l'autre sur votre abaisse, poudrés de sucre, et faites cuire demi-heure.

16. *Gâteau d'abricots.*

Vous pouvés les peler ou les prendre avec la peau : dans ce dernier cas, il y faut plus de sucre; si vous voulés les cuire avant de les mettre sur le gâteau, il faut les peler et les faire cuire quelques minutes dans l'eau bouillante, retirés-les sur le bord d'un plat, pour en laisser écouler l'eau une bonne demi-heure avant de les mettre sur la pâte; écrasés les noyaux pour en tirer les amandes, échaudés et pelés-les, mettés-en une moitié sur chaque moitié d'abricot, poudrés de sucre et faites cuire le gâteau, mettés les peaux avec un peu de l'eau qui a cuit les abricots dans une casserole avec ce qu'il faut de sucre, faites réduire à un jus épais, passés par un tamis, et versés sur votre gâteau lorsqu'il sera retiré du four.

17. *Gâteau de cerises.*

Prenés-en de noires, des griottes ou des Montmorencis; il n'y a que les cerises rouges qui ne sont pas bonnes pour les gâteaux. Trois livres sont ce qu'il faut pour un gâteau de demi-livre de beurre et demi-livre de farine; ôtés-en le noyeau, pressés-les un peu avec la main pour en faire sortir le jus, couvrés-en votre abaisse, poudrés de sucre et faites cuire demi-heure; laissés épaissir le jus avec ce qu'il faut de sucre, et versés sur votre gâteau.

18. *Gâteau de groseilles.*

Egrainés-le avec une fourchette, poudrés de sucre et laissés reposer une heure ou deux, fouettés le blanc de six œufs en neige, pilés un quarteron de sucre et un quarteron d'amandes et mêlés-y légèrement la mousse; étendés la moitié sur votre abaisse, ajoutés les groseilles, couvrés du reste de la neige et faites cuire.

19. *Gâteau aux raisins.*

Poudrés votre abaisse de pain au lait pilé, mettés-y les grains de raisins avec sucre et cannelle et faites cuire le gâteau; lorsqu'il sera retiré du four, levés-en tout ce que vous pourrés de jus avant de le sortir de la tourtière; faites cuire et réduire ce jus avec ce qu'il faut de sucre et versés sur le gâteau : il faut le faire cuire promptement comme celui aux framboises.

20. *Tourte aux pommes.*

Prenés pour une grande tourte une livre de beurre et une livre de farine; faites cuire des pommes fondantes avec un quarteron de raisins de corinthe, un morceau de sucre et une tasse d'eau; laissés réduire en marmelade et refroidir, ajoutés de la cannelle pilée ou de l'écorce de citron rapée, suivant le goût;

formés une abaisse de l'épaisseur d'une lame de couteau dans le fond de votre tourtière, mettés-y la marmelade de l'épaisseur d'un doigt, étendés ce que vous avés encore de pâte en rond, coupés-en un bord de la forme de votre tourte, large de deux doigts, étendés encore le reste de pâte et coupés en bandes étroites avec une ridelle ou couteau tranchant, couvrés votre tourte et laissés un petit espace entre les bandes, dont vous en mettés aussi en travers pour former une grille; passés un pinceau avec de l'eau sur le bord et couvrés avec celui que vous avés formé, en pressant légèrement pour le faire tenir, dorés de jaune d'œuf et faites cuire trois quarts d'heure.

Vous pouvés faire ces tourtes sans forme, ni tourtiére: coupés une feuille de papier de la longueur de votre plat, beurrés et mettés-la sur une plaque plate, étendés-y la moitié de votre pâte, couvrés de la farce en laissant la largeur de deux doigts de vide autour, formés votre bord et vos bandes comme ci-dessus, et finissés de même.

21. *Autre manière.*

Après avoir posé votre abaisse comme ci-dessus, pelés vingt pommes aigres, ôtés-en le cœur et coupés-les très-minces; pelés et coupés un quart de livre d'amandes, mettés-en un peu sur l'abaisse, couvrés avec la moitié des pommes, poudrés de sucre, canelle et du reste d'amandes; abattés la pâte pour le convercle, enjolivés en coupant avec la pointe d'un couteau; couvrés, en appuyant légèrement sur les bords, rafraîchissés-les avec un bon couteau, dorés de jaune d'œuf, et faites cuire trois quarts d'heure.

Il faut toujours faire cuire les fruits dont vous voulés vous servir pour les tourtes couvertes d'une grille, tirés-les du jus pour les mettre sur l'abaisse, faites réduire le jus avec ce qu'il faut encore de sucre, et versés-le sur

la tourte avec une petite cuillère, lorsqu'elle sera cuite et dressée.

22. *Tourte aux raisins de corinthe.*

Triés une livre de raisins de corinthe avec une poignée de raisins secs; frottés et lavés-les dans une passoire, pour en détacher les petites queues, nettoyés-les jusqu'à ce que l'eau en sorte claire, laissés égoutter et faites cuire avec un verre de vin, un verre d'eau et du sucre, et réduire à un verre; dressés votre tourte avec une grille, comme la première aux pommes, dorés-la et lorsqu'elle sera retirée du four, mettés-y le jus avec une cuillère à café.

23. *Tourtes d'amandes au lard.*

Pelés et pilés une livre d'amandes, avec trois quarts de sucre, mettés-y la rapure d'un citron, et exprimés-en le jus; prenés garde de n'y point laisser tomber de pepins, ajoutés deux œufs et quatre cuillerées d'eau, et tournés un bon quart d'heure; étendés cette farce sur votre abaisse, couvrés de bandes un peu plus éloignées les unes des autres que pour les tourtes au fruit; dorés de jaune d'œuf et faites cuire trois quarts d'heure. Lorsque votre tourte sera cuite, mettés dans chaque carreau de l'écorce de citron ou d'orange confite, coupée en gros lardons. On peut prendre quatre cuillerées de crême au lieu d'eau pour la farce; mais elle ne sera pas même aussi belle.

24. *Tourte à la crême.*

Pilés fin un quarteron d'amandes et un quarteron de sucre, mettés-y huit jaunes d'œuf et tournés un bon quart d'heure; délayés avec trois chopines de crême et ajoutés, suivant le goût, la rapure d'un citron et quelques cuillerées d'eau de rose, formés une abaisse de demi-livre de beurre et demi-livre de farine; n'y versés la crême qu'au moment de le mettre au four, rafraîchissés les bords et faites cuire demi-heure.

25. *Flanc de Pâques à la façon de Bâle.*

Préparés la veille une marmelade au plat avec huit œufs et un pot de lait, faites épaissir sur une marmite d'eau bouillante; lorsqu'elle sera refroidie, versés-la dans une serviette, que vous attachés et suspendés pendant la nuit pour en faire égoutter l'eau; mettés-la dans une terrine avec un quarteron d'amandes pelées et pilées, un quarteron de sucre tamisé, quatre œufs, une chopine de crême et un quart de raisins secs et raisins de corinthe qu'il faut laver proprement la veille et les faire sécher près du fourneau avant de les ajouter à la farce; versés-la sur votre abaisse et faites cuire demi-heure au four. Si vous le faites cuire dans une tourtière, il faut mettre d'abord de fortes braises dessous et un peu sur le couvercle.

Vous pouvés, au lieu de marmelade, prendre du ris ou du gruau cuit au lait.

26. *Tourte à la moëlle.*

Otés les peaux à un quarteron et demi de moëlle de bœuf et coupés-la en petits morceaux, rapés une livre de pain blanc, de sorte qu'il ne reste point de croûte, et trempés cette mie dans une chopine de lait, ajoutés-y la moëlle et couvrés pour laisser refroidir, pilés fin un quarteron d'amandes et un quarteron de sucre, tournés avec six jaunes d'œuf pendant un quart d'heure, délayés-y le pain trempé avec une chopine de crême ou, à défaut, de bon lait; mêlés-y légèrement le blanc des œufs fouettés, versés sur une abaisse de demi-livre de beurre et demi-livre de farine, et faites cuire demi-heure : cette tourte se sert chaude avec les ragoûts. Si vous préfériés y mettre du sel, il n'y faut ni amandes, ni sucre.

27. *Tourte aux coings.*

Faites bouillir quatre à six coings dans l'eau, jusqu'à ce que vous puissiés en ôter facilement la peau, et en-

levez le marc avec une cuillère d'argent, faites réduire six à huit pommes reinettes en marmelade, avec demi-tasse d'eau et un quarteron de sucre, ajoutés-y le marc des coings et du sucre suivant le besoin, laissez un peu cuire et refroidir; formez une abaisse de pâte feuilletée de trois quarts de livre de beurre et autant de farine et finissez avec une grille.

28. *Tourte à la gelée de coings.*

Lavez et pelez douze à seize coings moyens, fendez-les par le milieu comme pour compotes, et mettez-les dans l'eau fraiche; enlevez les cœurs et faites-les bouillir un bon quart d'heure avec la peau dans l'eau, pressez fortement par un linge, remettez cette eau dans la casserole, ajoutez-y les coings et un bon morceau de sucre, faites cuire jusqu'à ce qu'ils soyent tendres, retirez-les à mesure sur un plat pour les laisser égoutter et refroidir; foncez votre tourtière avec une abaisse de demi-livre de beurre et autant de farine, rangez-y vos compotes, remettez l'eau où elles ont cuit dans la casserole avec suffisamment de sucre et la moitié d'un citron coupé en rouelles minces laissez réduire en gelée dont vous couvrez votre tourte, lorsque vous l'aurez retirée du four. Elle deviendra plus belle si vous la faites cuire sous un couvercle de tourtière.

29. *Tourte au citron.*

Pelez quatre citrons, coupez-les en tranches sur un plat de porcelaine, poudrez d'un quarteron de sucre tamisé et laissez reposer pendant la nuit; le matin vous les mettrez avec une tasse d'eau dans une casserole et faites-leur faire quelques ondées, passez par un tamis, exprimez-en bien le jus avec une cuillère d'argent, remettez sur le feu, ajoutez encore dix onces de sucre et laissez réduire en sirop; faites bouillir l'écorce des citrons un quart d'heure dans l'eau, coupez-les en filets de la longueur du petit doigt, pelez et coupez en filets minces

demi-livre d'amandes, formez une abaisse de pâte feuilletée de trois quarts de beurre et autant de farine, couvrez des filets de citrons et d'amandes, versez-y le sirop, couvrez d'une grille et faites cuire.

30. *Autre manière.*

Commencez par faire une pâte feuilletée d'un quart et demi de farine et un quart et demi de beurre, formez-en une abaisse, rafraichissez les bords et piquez par ci par là dans la pâte pour l'empêcher de gonfler. Rapez l'écorce de quatre citrons à une demi-livre de sucre, raclez-le successivement dans une terrine avec le reste du sucre que vous pilez, exprimez-y le jus de deux citrons, délayez avec le jaune de huit œufs, en tournant demi-heure du même côté, et ajoutez le blanc après l'avoir fouetté en neige; mettez votre abaisse au four, retirez-la au bout d'un quart d'heure, versez-y la farce au moment où vous cessez de tourner, et faites encore cuire un quart d'heure.

Vous pouvez, au lieu de pâte feuilletée, faire une abaisse de la pâte aux amandes dont il sera parlé plus bas.

31. *Tourte à l'anglaise.*

Rapez l'écorce de deux citrons à un quarteron et demi de sucre, mettez-le dans demi-pot de vin blanc et chopine d'eau, avec le jus des citrons, et laissez réduire à demi-pot; battez le jaune de huit œufs en mousse, délayez avec le vin en tournant sur le feu sans bouillir et laissez refroidir; formez une abaisse de pâte sucrée aux amandes; lorsqu'elle sera à moitié cuite, versez-y les œufs et remettez encore un quart d'heure au four.

32. *Flanc au ris.*

Faites bouillir et épaissir un quarteron de ris avec un pot de lait, laissez refroidir et mettez-y sucre, cannelle, le jaune de six œufs avec une chopine de crême; fouettez le blanc des œufs en neige et mêlez légèrement avec le reste, versez sur une abaisse de pâte feuilletée et faites cuire au four.

33. *Tourte aux amandes.*

Vous pouvez à volonté la faire avec ou sans abaisse; si vous n'en mettez pas, graissez bien la tourtière, prenez trois quarts de livre d'amandes pelées et pilées, avec trois quarts de sucre, la rapure d'un citron et le jaune de quinze œufs, tournez-les une bonne demi-heure avec le sucre et les amandes, mêlez-y le blanc des œufs fouetté en neige épaisse, remplissez votre forme et faites cuire trois quarts d'heure.

34. *Cœurs d'amandes.*

On a communément des modèles de fer blanc, dont celui du milieu forme une étoile et six autres en forme de cœur autour; prenez pour cette portion une livre d'amandes, une livre de sucre, la rapure d'un citron et vingt œufs, traitez-la comme la précédente, beurrez bien les formes et faites cuire.

35. *Tourte au pain bis.*

Prenez demi-livre d'amandes, demi-livre de sucre, dix cloux de girofle et un demi-gros de cannelle, pilez le tout bien fin, cassez-y le jaune de dix œufs et tournez demi-heure, séchez et faites colorer un quarteron de pain bis, pilez et passez-le par un tamis et mettez-le avec les œufs, fouettez le blanc en neige et ajoutez-le à la masse; beurrez et panez la tourtière, versez-y la composition et faites cuire trois quarts d'heure dans un four modéré.

36. *Tourte au biscuit.*

Vous pouvez la faire avec ou sans abaisse : prenez trois quarts de sucre tamisé, le jaune de seize œufs, la rapure d'un citron dont vous exprimez le jus; tournez demi-heure du même côté sans discontinuer, mêlez-y légèrement le blanc des œufs fouetté en neige, poudrez successivement d'une demi-livre de fleur de farine bien sèche,

versez dans les formes beurrées et faites cuire trois quarts d'heure dans un four modéré.

37. *Tourte à la cannelle.*

Elle se fait comme celle de biscuit, en y mêlant un quart d'once de cannelle pilée. Si vous voulez faire une tourte marbrée, faites colorer une once de pain au four, pilez et passez-le par un tamis dans la masse.

38 *Tourte au son.*

Frottez demi-livre d'amandes avec un linge et pilez-les sans les peler, prenez le jaune de six œufs avec six œufs entiers, un gros de cannelle et huit à dix cloux de girofle pilés et tournez une bonne demi-heure, fouettez le blanc de six œufs en neige, et mêlez avec le reste, mettez dans une ou plusieurs formes beurrées, et faites cuire trois quarts d'heure.

39. *Tourte aux pommes de terre.*

Faites bouillir des pommes de terre bien farineuses, ayez soin qu'elles restent entières, pelez, laissez refroidir et rapez-les, prenez demi-livre de belle farine et demi-livre de sucre tamisé, la rapure d'un citron, quatre œufs entiers et le jaune de six autres, tournez d'abord le sucre avec les œufs et mettez-y successivement la farine des pommes de terre, en tournant une bonne demi-heure du même côté, ajoutez le blanc des six œufs fouetté en neige, panez une tourtière beurrée et versez-y la masse; à moins que vous ne préfériez y mettre une abaisse de pâte feuilletée, et faites cuire au four.

Lorsqu'on n'a pas de forme convenable pour les tourtes sans abaisses, on peut couper une feuille de papier de la forme de la tourte, la beurrer et paner. formez un bord de papier plié en quatre et large de trois doigts, faites autant de bandes qu'il en faut pour faire le contour de votre tourte, beurrez, panez et affermissez-la sur

le fond de papier que vous mettez sur une plaque; versez-y la composition; et lorsque la tourte sera cuite, saupoudrez-la de sucre ou faites-y une glace.

40. *Rouleaux de tabac.*

Faites une pâte feuilletée d'une livre de beurre et une livre de farine, étendez-la de l'épaisseur d'un petit écu, coupez-la un peu plus courte que les rouleaux dont vous voulez vous servir, et assez large pour pouvoir la remployer de la largeur d'un doigt. faites-y la farce suivante: pelez et pilez une livre d'amandes et trois quarts de sucre, ajoutez la rapure d'un citron dont vous exprimez le jus, trois œufs et cinq cuillerées d'eau. tournez demi-quart d'heure et étendez-en une cuillerée sur chaque pièce de pâte; beurrez les rouleaux, enveloppez-les en collant les deux extrémités l'une sur l'autre, faites deux ou trois tours avec une ficelle beurrée, mettez-les sur des plaques de manière à laisser l'espace de trois doigts entre deux, faites cuire demi-heure à une chaleur modérée, de sorte qu'ils restent pâles: lorsqu'ils seront cuits, retirez-en les bois, ôtez les fils et tournez les rouleaux dans du sucre et cannelle pendant qu'ils sont chauds · cette portion sera pour deux douzaines. Vous pouvez, suivant le goût, mettre de la cannelle au lieu de citron dans la farce.

41. *Tartelettes de compotes.*

Préparez de belles compotes, comme il a été dit; faites une pâte feuilletée de demi-livre de beurre et demi-livre de farine, étendez-la de l'épaisseur d'une lame de couteau, coupez-la un peu plus large que les formes, à moins que vous n'ayez un modele pour découper les abaisses, que vous foncez legèrement sans les presser, mettez une compote dans chaque tartelette, faites cuire au four ou dans la tourtière, et lorsque vous les aurez dressées, versez sur chacune une cuillerée de gelée. Vous pouvez les faire de telle espèce de fruits que vous jugez à propos: cette portion en donnera trente pièces.

Vous pouvez faire des tartelettes aux amandes avec la même farce que pour la tourte d'amandes au lard ; mettez-y au lieu d'eau six cuillerées de crême ou de bon lait. Il faut que les abaisses soient très-minces pour toutes les tartelettes.

42. *Tartelettes avec une grille.*

Prenez des pommes cuites en marmelade ou tel autre fruit que vous jugez à propos ; si vous prenez des pommes, vous pouvez à volonté y mettre des amandes ; coupez vos abaisses avec un modèle ou avec un couteau, mettez dans chacune ce que vous voulez de fruit, rafraichissez les bords et couvrez de petites bandes en forme de grille, dorez de jaunes d'œuf et faites cuire.

43. *Tartelettes aux amandes sans abaisse.*

Prenez un quarteron et demi d'amandes pilées, autant de sucre tamisé et le jaune de six œufs, que vous tournez demi-quart d'heure avec ; ajoutez une once de raisins de corinthe, lavés et séchés ; fouettez le blanc des œufs en neige et mêlez légèrement avec le reste, beurrez vos modèles et mettez une cuillerée de farce dans chacun, faites cuire à un feu modéré : cette portion en donnera seize à vingt pièces suivant la forme de vos modèles.

44. *Rôties aux amandes.*

Une livre d'amandes pelées et pilées, trois quarts de sucre tamisé, la rapure d'un citron et deux ou trois blancs d'œufs battus avec une cuillerée d'eau, tournez pendant un quart d'heure, coupez du pain au lait en tranches de l'épaisseur d'un demi-doigt, étendez une cuillerée de farce sur chacune et faites-les cuire dans un four modéré, mettez-y la même sauce qu'aux fromages à la crême ; ou bien versez de la bonne crême avec du sucre sur un plat et garnissez avec les rôties.

45. *Feuillantines.*

Faites une pâte feuilletée de demi-livre de beurre et demi-livre de farine, étendez et coupez-la comme pour les rouleaux, mettez-y de la marmelade de pommes, des raisins de corinthe ou une farce d'amandes comme pour les tartelettes, pliez en forme d'un petit livret, appuyez tout autour du bord que vous rafraichissez avec un bon couteau, dorez de jaune d'œuf et faites cuire au four ou dans la tourtière.

46. *Autre manière.*

Vous ferez douze pièces d'une pâte comme la précédente, coupez des abaisses comme une large soucoupe, mettez une cuillerée de l'une des farces ci-dessus au milieu, relevez la pâte des trois côtés, de manière qu'elle couvre la farce en forme de triangle, tournez et rangez les à côté l'une de l'autre sur une plaque beurrée; dorez de jaune d'œuf, poudrez d'un peu de sucre et faites cuire un quart d'heure, retirez-les; et s'il y en avait de collés, séparez-les avec un couteau, remettez encore un quart d'heure au four.

47. *Saucisses sous enveloppe.*

Faites une pâte feuilletée de trois quarts de beurre et trois quarts de farine, dont vous pourrez faire vingt pièces, étendez et coupez-les un peu plus longues et moins larges que pour les feuillantines. Battez deux livres de porc et hâchez aussi fin que possible, mettez dans une terrine avec poivre et sel, cloux de girofle, l'écorce coupée d'un citron et un verre d'eau, pétrissez pour bien mêler le tout, et passez par une seringue ou cornet dans des boyeaux ou simplement sur la pâte, pour lui faire prendre la forme d'une saucisse; laissez un peu plus de la largeur du doigt d'espace pour le bord, couvrez en appuyant légèrement et rafraichissez-le avec

un couteau, dorez de jaune d'œuf, faites cuire au four et servez chaud.

48. *Des choux.*

Mettez demi-livre de beurre et demi-quarteron de sucre dans un demi-pot de lait sur le feu; lorsqu'il commence à monter, délayez-y une livre de farine, tournez jusqu'à ce que la pâte se détache du poëlon, retirez du feu et travaillez-la dans une terrine jusqu'à ce qu'elle soit refroidie, mettez onze œufs dans l'eau tiède; et lorsque votre pâte sera entièrement froide, cassez-y un œuf après l'autre, en travaillant chacun séparément; vous pouvez, suivant le goût, y mettre quelques cuillerées d'eau de rose ou la rapure d'un citron; beurrez une plaque de fer, mettez-y avec une cuillère des tas ronds et faites cuire dans un four modéré : cette portion donnera trente choux; on peut y jeter quelques amandes coupées, mais elles empêchent de lever. Si vous les voulez plus distingués, prenez trois quarts de beurre.

49. *Choux à l'eau.*

Mettez six tasses d'eau, demi-livre de beurre frais et demi-quarteron de sucre dans un poëlon: lorsque l'eau commencera à bouillir, jetez-y demi-livre de farine, délayez aussi promptement que possible jusqu'à ce que la pâte se détache entièrement du poëlon, retirez dans une terrine et travaillez-la encore pour la rafraichir; mettez huit œufs dans l'eau tiède, cassez et délayez-les un à un dans la pâte, ajoutez un peu d'eau de rose ou d'écorce de citron, beurrez des modèles de tartelettes, mettez-y une cuillerée de pâte et faites cuire au four : cette portion doit donner quarante-huit choux, qu'il faut servir chauds; ils sont plus délicats que les précédens.

50. *Friture aux pommes en pain.*

Pour faire de bonnes fritures, il faut avoir soin de se procurer de bon beurre fondu qui n'ait point de

goût, et de farine bien sèche, sans laquelle on ne réussira jamais; choisissez des pommes qui ne soient pas trop fondantes : celle de Borsdorf est la meilleure pour les beignets.

Pelez trente à quarante pommes et coupez-les en dés, mettez quatre cuillerées de belle farine dans une terrine, délayez avec un peu de lait, de manière cependant que la pâte reste épaisse, ajoutez le blanc de quatre œufs, une bonne pincée de sucre pilé et une tasse d'eau de cerise; si la pâte était trop claire, il faudrait y mettre encore de la farine, mêlez-y les pommes à ce qu'elles soient entièrement couvertes; il faut mettre beaucoup de beurre dans le poëlon, le laisser évaporer et qu'il soit très-chaud; prenez toute la masse avec l'écumoire et versez-la dans le beurre; si vous n'en pouvez pas prendre tout à la fois, ajoutez promptement le reste et faites frire à grand feu, remuez souvent le poëlon pour empêcher que la friture ne s'attache; lorsqu'elle sera colorée au fond, levez-la avec une pèle, pour pouvoir la saisir avec une large écumoire et tournez adroitement pour faire frire de l'autre côté, retirez et laissez bien égoutter.

51. *Beignets aux pommes avec du vin rouge.*

Délayez deux cuillères à pot de farine avec une chopine de bon vin rouge bouillant, chauffez une tasse d'eau de cerise et versez-la dans la pâte; si elle devenait trop claire, il faudrait ajouter de la farine avant d'avoir employé tout le vin, le faire encore bouillir pour la délayer et ajouter une bonne pincée de sucre; il faut peler les pommes et les couper en quartiers la veille du jour où l'on veut s'en servir, pour qu'elles puissent sécher; sans cette précaution, cette sorte de beignets ne réussirait pas. Prenez un quartier avec une fourchette, étendez-y la pâte de l'épaisseur d'une lame de couteau, chauffez le beurre avec quelques cuillerées

de sain-doux, laissez évaporer et faites frire à grand feu, ne les retirez que lorsque le beurre ne crie plus: cette portion donnera trente beignets.

Il faut toujours faire les fritures de pommes à grand feu, pour empêcher qu'elles n'attirent la graisse.

52. *Autre manière.*

Délayez trois cuillerées de farine et une cuillerée de sucre avec du vin blanc froid et deux cuillerées d'eau de cerise; pelez les pommes et coupez-les en dés, mettez dans la pâte et tournez-les pour qu'elles en soient tout entourées, jetez-les par cuillerées dans le beurre chaud.

53. *Autre manière.*

Pelez et séparez les pommes comme pour compote, mettez-les dans une terrine et poudrez de sucre, prenez pour douze pommes le blanc de deux œufs et une cuillerée d'eau de cerise, versez sur les pommes et mêlez bien le tout; mettez deux poignées de pain séché et pilé sur une assiette, tournez-y chaque pomme avec une fourchette et faites frire de belle couleur. On se sert d'une spatule de bois pour tourner les beignets aux pommes.

54. *Beignets aux pommes avec de la crême caillée.*

Coupez les pommes comme les précédentes, délayez trois cuillerées de farine avec de la crème aigre et un peu de sucre; cette pâte doit être épaisse pour s'attacher aux pommes, que vous y tournez et faites frire comme les précédentes.

55. *Quartiers de pommes frits.*

Pelez et coupez les pommes par quartiers, ôtez-en le cœur et coupez chaque quartier en trois, mettez-les dans une terrine, poudrez de sucre, arrosez de quel-

ques cuillerées d'eau de cerise et laissez reposer demi-heure, retirez-les avec l'écumoire, tournez-les dans de la farine commune et faites frire.

56. *Croûtes aux pommes.*

Faites étuver les pommes dans le beurre avec un peu de sucre et des raisins de corinthe jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade, laissez-les refroidir et mettez-y le blanc de trois œufs fouettés, coupez du pain au lait en tranches, étendez-y votre marmelade, dorez de jaune d'œuf, panez de pain au lait séché et faites frire de belle couleur : il faut toujours jeter les croûtes dans le beurre de manière que la farce soit tournée vers le bas; lorsqu'elles commencent à se colorer, tournez-les doucement avec la spatule de bois.

57. *Croûtes aux fraises.*

Pilez trois poignées de pain au lait séché qui ne soit pas coloré, mettez-y deux assiettes de fraises et du sucre suivant le besoin, ajoutez le blanc de trois œufs bien battus, écrasez bien les fraises et mêlez le tout; étendez-en une bonne cuillerée sur des croûtes de pain au lait ou de pain blanc et faites frire à grand feu; retirez toutes les fritures de fruit sur du papier brouillard, que vous mettez sur un gril. Saupoudrez de sucre et cannelle.

58. *Poires frites.*

Coupez de grosses poires d'hiver un peu sèches en gros lardons, arrosez-les d'eau de cerise, poudrez de sucre, retirez et tournez-les dans la farine pour les frire.

59. *Beignets aux cerises.*

Délayez quatre cuillerées de farine et une cuillerée de sucre avec du vin blanc, mettez-y le blanc de deux œufs et deux cuillerées d'eau de cerise; la pâte doit

avoir assez de consistance pour tenir aux fruits, attachez cinq ou six belles cerises avec un fil, trempez-les dans la pâte et faites frire.

60. *Autre manière.*

Délayez quatre cuillerées de farine avec un peu de lait, chauffez demi-cuillerée de beurre, laissez un peu refroidir et versez-le dans la pâte, travaillez-la avec deux œufs jusqu'à ce qu'elle ait la même consistance que celle pour les fritures aux pommes; égrainez des cerises noires, mêlez-les bien avec la pâte et faites frire par cuillerées, comme celle aux pommes.

61. *Beignets aux pruneaux.*

Pelez de beaux pruneaux, ôtez-en le noyau avec un petit bois pointu, et remplacez-le avec une amande pelée, préparez celle des deux pâtes précédentes que vous jugerez à propos, tournez-y chaque pruneau, et faites-le frire comme les pommes.

62. *Pommes frites avec des raisins de corinthe.*

Triez et lavez demi-livre de raisins de corinthe, faites-les cuire avec une chopine de vin rouge, un morceau de sucre, trois cloux de girofle et quelques morceaux de cannelle, laissez réduire à un verre de sirop et mettez de côté dans une casserole de terre, faites frire six ou sept tranches de pain blanc; lorsqu'elles seront bien égouttées, mettez-les dans la casserole avec les raisins et couvrez, pelez et fendez huit pommes, ôtez-en le cœur et faites-les frire; rangez le pain au fond du plat, couvrez des raisins et du sirop, garnissez avec les pommes et servez chaud.

63. *Croûtes aux raisins de corinthe.*

Frottez et lavez trois quarts de livre de raisins de corinthe et un quart de raisins secs, mettez-les dans

une casserole avec un morceau de sucre, une bouteille de vin rouge et une chopine d'eau, laissez réduire à une chopine; coupez environ seize tranches de pain blanc de l'épaisseur de deux doigts et de la largeur d'un doigt, versez-y un verre de vin rouge; lorsque le pain aura tout bu, faites-le frire de belle couleur, laissez égoutter et mettez avec les raisins cuits, couvrez la casserole et laissez un quart d'heure, dressez sur le plat et versez-y la sauce avec les raisins; s'il y en avait trop, vous mettrez le reste dans une saucière.

Vous pouvez encore les faire de cette manière : ne prenez que la moitié de cette portion de raisins avec deux bouteilles de vin et point d'eau, sucre et cannelle. Coupez le pain un peu plus épais que le précédent, laissez-le tremper un peu plus long-temps et faites frire, rangez-le en piramide sur le plat, versez-y la moitié de la sauce et des raisins, couvrez pour le laisser amollir et servez le reste de la sauce dans une saucière.

64. *Macarons frits, avec une sauce de marmelade d'églantier.*

Pilez fin une livre d'amandes pelées avec un peu d'eau de rose et trois quarts de sucre, rapez-y l'écorce d'un citron, exprimez-en le jus et ajoutez deux œufs fouettés, faites frire par cuillerées et retirez sur du papier brouillard pour laisser égoutter, faites-y la sauce suivante: prenez une bouteille de vin rouge, un verre d'eau, un morceau de sucre et de la cannelle entière, faites bouillir un quart d'heure, ôtez la cannelle et ajoutez trois ou quatre cuillerées de marmelade d'églantier; laissez lier cette sauce sur le feu en tournant, dressez sur le plat et garnissez avec les macarons.

65. *Pain de moine.*

Coupez du pain blanc de la longueur d'un doigt et épais de deux, versez-y du vin rouge et laissez reposer

une heure; pendant ce temps ôtez le vin et versez-le une seconde fois sur le pain : ce que vous répéterez trois ou quatre fois; faites frire de belle couleur, poudrez de sucre et cannelle et servez chaud.

66. *Croûtes au vin rouge.*

Coupez des tranches de pain blanc larges comme pour la soupe et un peu plus minces que le petit doigt; mettez-les tremper dans du vin rouge, brouillez quatre œufs sur une assiette, retirez et laissez égoutter les tranches; passez chacune dans les œufs et faites frire promptement, dressez et poudrez-les de sucre et de cannelle.

67. *Beignets au vin.*

Mettez demi-livre de farine sur un tour, faites un creux au milieu, cassez-y un œuf, un peu de sel et une cuillerée de sucre, délayez avec un bon verre de vin blanc, ajoutez un quarteron de beurre frais et travaillez comme une pâte feuilletée, étendez-la de l'épaisseur de deux lames de couteau; découpez avec un verre, faites frire dans du beurre chaud et poudrez de sucre.

68. *Petits pains au lait frits.*

Séparez de petits pains au lait dans toute la longueur, mettez-les serrés l'un à côté de l'autre sur un plat, de manière que la mie soit au haut, versez-y doucement du lait froid, ôtez et versez cinq ou six fois le même lait sur le pain, jusqu'à ce que les tranches soient molles; si vous voulez les faire de cette manière, qui est sans contredit la meilleure, il faut les préparer deux ou trois heures d'avance; si vous n'en avez pas le loisir, il faut y verser le lait bouillant; brouillez quatre œufs sur une assiette, tournez-y les petits pains et faites frire lentement.

Vous pouvez vous servir de toutes les sortes de pain au lait, coupez-le de la longueur du doigt et large de deux.

69, *Tranches de pain blanc aux œufs.*

Coupez des tranches de pain blanc, larges comme pour la soupe, versez-y du lait bouillant, retirez et laissez-les égoutter, tournez-les dans de l'œuf battu, faites frire de belle couleur et poudrez de sucre et de cannelle.

70. *Ris frit.*

Faites bouillir demi-livre de ris dans deux pots de lait; il faut qu'il soit très-épais, mettez-y un peu de sucre, poudrez un plat large et profond de farine, versez-y le ris et laissez refroidir jusqu'au lendemain, retournez-le sur une planche, coupez-en des morceaux longs comme le doigt et larges de deux; tournez dans la farine et faites frire à un feu modéré.

71. *Beignets à la rose.*

Mettez quatre cuillerées de sucre tamisé dans une terrine, avec quatre œufs, l'écorce d'un demi-citron ou un peu d'eau de fleur d'orange, tournez quelque temps et ajoutez de la belle farine blanche jusqu'à ce que la pâte ait la consistance de celle des boulettes à la farine, éclaircissez avec du lait pour la rendre liquide; mettez le fer avec le beurre dans un petit poëlon; lorsqu'il sera très-chaud, retirez le fer et trempez-le dans la pâte, qui ne doit pas le dépasser, remettez-le dans le poëlon dont il doit toucher le fond; lorsque votre beignet sera coloré, retirez et laissez-le égoutter, frappez avec un couteau sur le fer pour détacher le beignet. Cette portion pourra donner trente pièces, suivant la grandeur de votre fer.

72. *Beignets au sucre ou calottes.*

Prenez deux verres de fleur de farine, un verre de

sucre tamisé, le blanc de deux œufs, un œuf entier, et ajoutez encore des œufs jusqu'à ce que la pâte soit assez liquide pour passer par un petit entonnoir avec trois tuyaux, chauffez le beurre dans un poëlon qui ne soit pas plus large qu'une petite assiette; mettez trois cuillerées de cette pâte dans l'entonnoir et laissez-la couler de suite dans le beurre, tournés avec une fourchette de fer; et lorsque votre beignet sera coloré des deux côtés, couvrés le rouleau d'une feuille de papier brouillard, mettés-y le beignet tout chaud, couvrés d'un second papier, prenés-le pour lui donner la forme d'une calotte, et ne l'en retirés que lorsqu'il sera refroidi: cette portion fera huit à dix pièces.

73. *Beignets au grand entonnoir.*

Faites bouillir demi-pot d'eau avec cinq onces de beurre, délayés-la avec une livre de farine et travaillés jusqu'à ce que la pâte soit refroidie; cassés-y successivement treize ou quatorze œufs que vous aurés mis premièrement dans l'eau tiède, délayés l'un après l'autre dans la pâte avec un peu de sel; chauffés le beurre dans un poëlon qui ne soit pas plus large qu'une grande assiette, mettés la pâte dans un entonnoir fait à cet usage, dont l'ouverture soit comme le doigt, faites-la couler en tournant dans le beurre. Il faut les faire frire lentement et tenir la pâte sur l'eau chaude pour la conserver tiède.

74. *Les mêmes au petit entonnoir.*

Mettés deux onces de beurre dans une chopine d'eau, faites bouillir et délayés avec demi-livre de farine, cassés-y successivement sept œufs, que vous aurés mis auparavant dans l'eau tiède, ajoutés un peu de sel et une cuillerée d'eau de cerise, travaillés bien la pâte et mettés-en ce qu'il faut dans un entonnoir avec une plus petite ouverture. Si la pâte n'était pas assez li-

quide, il faudrait l'éclaircir avec des œufs; finissés comme les précédens.

75. *Beignets de campagne.*

Faites fondre un morceau de beurre dans demi-pot de lait; lorsqu'il monte, délayés-y de la farine pour en former une pâte épaisse que vous travaillés dans le poëlon, retirés-la du feu, mettés-y du sel et des œufs jusqu'à ce qu'elle soit assez liquide pour passer par l'entonnoir; faites frire sur un feu modéré et poudrés de sucre.

76. *Autre manière.*

Faites bouillir une chopine d'eau avec une once et demie de beurre, mettés-y de la farine jusqu'à la consistance d'une pâte épaisse, travaillés-la sur le feu jusqu'à ce qu'elle se détache du poëlon, ajoutés du sel et des œufs, que vous aurés mis premièrement dans l'eau tiède; lorsque votre pâte sera assez liquide pour passer par l'entonnoir, finissés comme les précédens.

77. *Omelettes frites.*

Préparés de petites omelettes très-minces et étendés-les sur une planche, mettés-y une farce d'amandes ou de marmelade de pommes avec de petits raisins, comme il a été dit pour les omelettes farcies; roulés et tournés-les dans de l'œuf battu, panés-les et faites frire, retirés-les sur du papier brouillard et servés chaud.

Vous pouvés préparer ces omelettes le jour avant de les frire et les mettre dans un endroit frais.

78. *Tranches frites.*

Délayés une livre de farine avec demi-pot d'eau bouillante, dans laquelle vous aurés fait fondre trois onces de beurre; mettés seize œufs dans l'eau tiède et travaillés-les

successivement dans la pâte; tournés-y des tranches de pain blanc et faites-les frire dans un large poëlon où vous puissiés en mettre six ou huit à la fois.

79. *Beignets à la seringue.*

Faites bouillir trois chopines de lait avec trois onces de beurre et un peu de sucre; lorsque le lait sera prêt à monter, versés-y de la belle farine et travaillés sur le feu jusqu'à ce que la pâte se détache du poëlon; pétrissés-la sur une planche jusqu'à ce qu'elle soit froide, déchirés-la en petites feuilles plates et mettés-les dans une terrine; ayés dix-huit à vingt-quatre œufs dans l'eau tiède, travaillés-les un à un dans la pâte avec un peu de sel et une bonne demi-tasse d'eau de cerise; remplissés votre seringue qui sera pour deux beignets; retirés le poëlon avec le beurre chaud du feu et faites-y jaillir la pâte; si le poëlon est large, vous pouvés y mettre deux ou trois pièces à la fois : la pâte doit avoir sa juste consistance; car si elle était trop épaisse, vos beignets deviendraient lourds; et si elle était trop claire, ils ne lèveraient pas. Faites frire lentement et arrosés souvent du beurre pendant la cuisson.

80. *Marmelade frite.*

Mettés un quarteron de beurre et un quarteron de sucre dans un pot de lait, laissés tiédir pour faire fondre le beurre, délayés avec deux livres de farine et cassés-y successivement vingt œufs, beurrés un plat large et profond que vous puissiés mettre sur une marmite avec de l'eau bouillante, versés-y votre marmelade, couvrés et laissés affermir; lorsqu'elle sera froide, renversés-la sur une planche, coupés des bandes de la longueur d'un doigt et large de deux, donnés un coup de couteau au milieu, chauffés le beurre dans un large poëlon, retirés-le du feu pour y mettre vos beignets, et ne remettés sur le feu que lorsqu'ils commenceront à lever; finissés par les faire frire lentement.

81. *Boulets* ou *globes.*

Délayés une livre de farine avec de l'eau fraiche et formés-en une pâte tres-liquide; chauffés une cuillerée de beurre fondu dans une marmite, versés-y cette pâte et tournés sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit épaisse, de manière à ne pouvoir plus la travailler; lorsqu'elle sera prête à s'attacher, mettés-y un morceau de beurre et continués jusqu'à ce qu'elle soit sèche; versés-la sur une planche, déchirés-la en petites feuilles très-minces, ôtés les grumeaux qui peuvent s'y être formés, mettés-y un peu de sel et laissés refroidir daus une terrine; pétrissés-la en ajoutant successivement vingt à vingt-quatre œufs, que vous aurés tenus auparavant dans l'eau tiède, et versés-y une demi-tasse d'eau de cerise : cette pâte doit être plutôt épaisse que claire; au besoin on peut y ajouter des œufs. Retirés le poëlon du feu, lorsque le beurre sera chaud; mettés-y les boules avec une cuillère de fer ronde et profonde : le poëlon doit être très-grand pour pouvoir en mettre quatre ou cinq à la fois; car s'ils sont bien faits, ils s'élèveront à la hauteur de deux poings. Ne remettés sur le feu que lorsqu'ils seront levés, et faites frire lentement en arrosant et remuant souvent le poëlon.

82. *Petits boulets.*

Chauffés deux chopines de lait avec un morceau de beurre et un peu de sucre; lorsqu'il sera prêt à monter, mettés-y de la belle farine jusqu'à la consistance d'une pâte épaisse; travaillés-la jusqu'à ce qu'elle se détache du poëlon. Lorsqu'elle sera refroidie, ajoutés un peu de sel et demi-tasse d'eau de cerise; délayés-y peu à peu quinze à dix-huit œufs que vous aurés mis d'avance dans l'eau tiède; faites frire lentement comme les précédens, ne mettant que demi-cuillerée de pâte dans un grand poëlon où vous en pourrés mettre huit ou neuf à la fois. Cette portion en donnera à peu près trois douzaines.

83. *Beignets de levure de bière.*

Pétrissés quatre livres de farine blanche avec deux chopines de lait tiède, faites fondre six onces de beurre dans une troisième chopine et versés-la dans la pâte; cassés six œufs dans la casserole où vous avés chauffé le lait, faites-les tiédir avec deux cuillerées de bonne levure de bière et pétrissés dans la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache de la main, maniés-la sur une planche et et remettés dans la terrine à un endroit chaud pour la faire lever de deux bons doigts; chauffés le beurre dans un poëlon large comme une assiette, partagés votre pâte sur une planche en vingt-huit morceaux ronds, qu'il ne faut plus travailler, parce que cela les empêcherait de lever, étendés une serviette sur le genou et tirés chaque morceau en rond, sans déchirer, pour lui donner la forme d'une assiette, dont le bord doit être plus épais que le milieu, où vous formerés une petite fosette; jetés promptement dans le beurre et faites frire à grand feu. Il est bon d'être à deux pour former et frire ces beignets.

84. *Beignets de carnaval.*

Cassés quatre œufs dans une terrine, ajoutés une tasse de crême douce et un peu de sel, battés bien avec une fourchette et mettés-y de la farine jusqu'à ce que vous puissiez étendre la pâte sur une planche, donnés quelques tours, étendés-la de l'épaisseur d'une lame de couteau, coupés avec une ridelle telles formes que vous jugés à propos et faites frire de couleur blonde.

Ou bien mettés une livre de farine sur une planche, faites un creux au milieu, coupés-y un quarteron de beurre en tranches fines, cassés-y quatre à cinq œufs, avec un peu de sel, et travaillés une pâte que vous étendés avec le rouleau, et finissés comme la précédente.

85. *Turban aux amandes.*

Pelés et pilés une livre d'amandes et une livre ou trois quarts de sucre, tournés une demi-heure avec le

jaune de seize œufs, fouettés le blanc en mousse et ajoutés-le légèrement aux amandes, versés dans une forme de turban beurrée et faites cuire une heure dans un four modéré; si vous voulés le cuire avec le pain, il ne faut le mettre qu'une bonne demi-heure après avoir enfourné.

86. *Turban de biscuit.*

Prenés une livre de sucre tamisé, cassés-y dix œufs entiers et le jaune de huit autres et tournez une bonne demi-heure du même côté, ajoutés la rapure d'un citron et exprimés-en le jus; délayés-y peu à peu cinq quarts de belle farine et le blanc des huit œufs fouetté en neige épaisse; versés dans la forme et mettés de suite au four.

87. *Manière de faire mousser le beurre.*

Coupés le beurre en tranches minces dans une terrine, mettés-la sur un vase avec de l'eau chaude jusqu'à ce qu'il soit amolli, sans être fondu; retirés-le et tournés avec une cuillère à pot toute neuve, jusqu'à ce qu'il forme une mousse épaisse comme une crême fouettée.

88. *Turban au beurre moussé.*

Mettés demi-livre de beurre pendant la nuit dans un endroit tempéré, pour pouvoir le tourner en mousse épaisse, cassés-y le jaune d'un œuf et tournés jusqu'à ce qu'il soit entièrement confondu dans la mousse, ajoutés une cuillerée à bouche de farine que vous mêlés de même avec le beurre, versés-y une cuillerée de lait tiède et tournés pour le confondre avec le reste; mettés-y de cette manière huit jaunes d'œufs, huit cuillerées de farine et huit cuillerées de lait, ajoutés une bonne cuillerée de levure de bière bien épaisse, fouettés le blanc des œufs et délayés-le légèrement avec une cuillerée de sucre et un peu de sel dans la pâte; beurrés votre forme, parsemés de quelques amandes coupées, versés-y

la composition, dont elle ne doit être remplie qu'aux trois quarts, mettés-la dans un endroit chaud pour la faire lever jusque près du bord; mettés-le au four un quart d'heure après avoir enfourné, et prenés garde de remuer la forme, crainte qu'il ne baisse : cette manière est une des plus délicates.

89. *Autre manière.*

Tournés demi-livre de beurre en mousse, cassés-y huit œufs l'un après l'autre, que vous aurés premièrement tenus dans l'eau tiède, mêlés-y peu à peu trois quarts de livre de belle farine, une grande tasse de levure de bière, une once de sucre et un peu de sel, tournés jusqu'à ce que la pâte se détache facilement de la cuillère, versés-la dans la forme, après l'avoir beurrée et parsemée de quelques amandes, laissés-la lever au chaud et mettés au four un quart d'heure après y avoir mis le pain. Vous pouvés à volonté mettre cette pâte dans de petites formes.

90. *Turban au beurre moussé sans levure.*

Mettés un quart de livre de beurre fondu pendant la nuit dans un endroit chaud, tournés-le jusqu'à ce qu'il forme une mousse comme de la crême, mêlés-y de la manière qu'il a été dit ci-dessus, six jaunes d'œufs, six cuillerées de farine et six cuillerées de lait tiède, le blanc des œufs fouetté en neige, une cuillerée de sucre et un peu de sel, mettés dans la forme et faites cuire comme le précédent. Il faut prendre garde de ne pas le remuer pendant la cuisson, crainte qu'il ne baisse.

91. *Autre manière.*

Faites fondre demi-livre de beurre dans une chopine de lait, servés-vous-en pour pétrir une livre de farine, cassés huit œufs dans le poêlon où vous avés chauffé le lait, battés et délayés-les avec une bonne cuillerée de

levure de bière jusqu'à ce qu'ils commencent à tiédir, et mettés-les avec une cuillerée de sucre et un peu de sel dans la pâte, versés-la dans la forme beurrée, laissés lever et faites cuire.

92. *Autre manière.*

Prenés une livre et demie de farine, une livre de beurre, onze œufs, une tasse de sucre pilé, peu de sel, deux cuillerées de levure de bière et une chopine de lait, travaillés votre pâte comme la précédente : cette portion est pour une grande forme.

93. *Manière commune.*

Deux livres de farine, demi-livre de beurre, trois œufs, un peu de sel, deux cuillerées de levure de bière et deux chopines et demie de lait, pétrissés comme le pain jusqu'à ce que la pâte se détache de la main, beurrés une grande forme, faites lever et mettés au four avec le pain.

94. *Gâteau au lard.*

Une livre de farine, un quart de beurre, une chopine de lait, quatre œufs, un peu de levure de bière et du sel, pétrissés une pâte et étendés-la sur une plaque ronde pour la laisser lever jusqu'au bord, coupés de gros lardons comme pour la daube, garnissés-en le dessus d'espace en espace, mettés au four un quart d'heure après le pain et faites cuire trois quarts d'heure.

95. *Pain au lait à la manière de Mulhouse*, appelé *gâteau de pâques.*

Pétrissés seize livres de farine et du sel avec trois chopines de lait tiède, coupés trois livres de beurre en tranches, faites-le fondre dans six autres chopines de lait et travaillés-le dans la pâte, cassés neuf œufs dans

le poëlon où vous avés chauffé le lait, délayés-y quatre cuillerées de levure de bière bien épaisse, mettés dans la pâte et pétrissés-la comme le pain, en ajoutant suivant le besoin du lait tiède ou quelques poignées de farine; chauffés le four comme pour le pain blanc, coupés des feuilles de papier de la forme de vos miches et frottés-les de beurre; lorsque votre pâte aura levé de trois doigts, formés des miches que vous mettrés à mesure sur les ronds de papier, dorés de jaune d'œuf et faites cuire trois quarts d'heure.

PATISSERIE FINE

Pour le Dessert.

1. *Rouleaux d'amandes.*

Prenés une livre de sucre et demi-livre d'amandes pilées, cassés-y huit œufs : s'ils étaient grands, sept suffiraient; ajoutés trois cuillerées d'eau de rose et tournés un quart d'heure, chauffés deux onces de beurre fondu, dans lequel vous ferés frire une tranche de pain; ôtes le pain,, et lorsque le beurre ne sera plus que tiède, versés-le dans la pâte. Délayés-y de la farine jusqu'à ce qu'elle ait assez de consistance pour être maniée sur le tour; elle ne doit pas être trop épaisse, car elle ne lèverait pas; roulés-la comme une saucisse de l'épaisseur du doigt et coupés-la de la longueur du doigt; faites chauffer le beurre dans un grand poëlon, retirés-le du feu pour le laisser évaporer; s'il est grand, vous pourrés y mettre une vingtaine de rouleaux à la fois, ne remettés sur le feu que lorsqu'ils commencent à se gonfler, faites frire de belle couleur et retirés-les sur du papier brouillard que vous aurés mis sur une planche, pour pouvoir étendre ceux qui se sont courbés pendant qu'ils sont chauds. Vous

pouvés vous servir de la même pâte pour les amandes qui suivent.

2. *Amandes frites.*

Mettés demi-livre de farine, demi-quarteron de sucre et un gros de cannelle sur le tour; faites un creux au milieu, coupés deux onces de beurre en tranches minces sur la farine, battés deux œufs avec un peu d'eau dans le creux et formés une pâte que vous puissiés étendre, exprimés avec un modèle de fer-blanc qui forme des amandes et faites frire dans le beurre.

3. *Gâteaux de Milan.*

Mettés une livre de farine et demi-livre de sucre tamisé sur le tour, rapés-y l'écorce d'un citron, couvrés de demi-livre de beurre frais en petites tranches, délayés le jaune de cinq œufs avec la même quantité d'eau, et formés-en une pâte maniable que vous étendés de l'épaisseur de deux lames de couteau, coupés-la avec des modèles de fer-blanc, mettés sur une plaque beurrée, dorés de jaune d'œuf et faites cuire au four.

4. *Petits ronds.*

Faites fondre, sans chauffer, un quart de livre de beurre frais, versés-le dans une terrine, délayés-y cinq onces de sucre tamisé et quatre œufs, tournés demi-quart d'heure; ajoutés de la farine jusqu'à ce que la pâte ait assez de consistance pour être roulée, formés de petits ronds sur une plaque beurrée, dorés et faites cuire au four.

5. *Biscuits ronds.*

Battés quatre œufs frais avec une fourchette jusqu'à ce qu'ils moussent, mettés-y une livre de sucre tamisé et tournés un bon quart d'heure, ajoutés trois quarts de belle farine et formés des biscuits en tournant en rond avec une cuillère sur une feuille de papier que vous

étendés sur une plaque; faites attention que la pâte ne soit pas trop liquide et ne s'étende pas trop large. Lorsque vos biscuits seront tous formés, poudrés de sucre par un tamis bien fin ou par une mousseline claire, mettés-les au four après en avoir retiré le pain.

6. *Biscuits longs.*

Pesés huit œufs et autant de farine, mettés le jaune dans une terrine avec une livre de sucre tamisé et tournés un bon quart d'heure du même côté, ajoutés la farine et continués encore un quart d'heure à tourner, fouettés le blanc des œufs avec, beurrés les modèles de fer-blanc, remplissés-les aux trois quarts, poudrés comme ci-dessus et faites cuire de même.

7. *Biscuits en caisses.*

Tournés le jaune de vingt œufs avec une livre de sucre tamisé pendant demi-heure, ajoutés légèrement trois quarts de farine, fouettés le blanc des œufs en mousse épaisse et mêlés avec; vous pouvés à volonté y mettre la rapure d'un citron, remplissés vos caisses de papier que vous devés avoir préparé d'avance, mettés au four après avoir retiré le pain.

8. *Biscuits aux amandes.*

Pelés et pilés demi-livre d'amandes avec un peu d'eau, mettés-les dans une terrine avec une livre de sucre tamisé, pesés les œufs avec la coque, prenés-en trois quarts, cassés et tournés-les une demi-heure avec le sucre et les amandes, poudrés et mêlés-y légèrement demi-quarteron de belle farine; coupés un quarteron d'amandes pelées en petits morceaux, faites-les sécher au four, hâchés-les encore un peu, parsemés-en les modèles beurrés que vous remplissés comme ci-dessus; poudrés de sucre fin et faites cuire à une chaleur modérée.

9. *Petits pains d'amandes.*

Pelés demi-livre d'amandes, pilés-les avec un peu d'eau de rose, ajoutés demi-livre de sucre tamisé et la rapure d'un demi-citron, mettés dans un poëlon de laiton et tournés sur de la braise pour sécher et lui donner la consistance d'une pâte maniable; si vous avés un grand mortier, vous pouvés y piler toute la masse; poudrés une planche avec moitié sucre, moitié farine, étendés-y la pâte de l'épaisseur de trois lames de couteau; coupés avec les modèles de fer-blanc et mettés au four, après en avoir retiré le pain.

10. *Petits pains au chocolat.*

Demi-livre de sucre tamisé, demi-livre d'amandes pilèes, deux onces de chocolat rapé, un gros de cannelle et un et demi-gros de cloux de girofle pilés, mettés le tout dans un grand mortier ou dans un poëlon, pour en former une pâte maniable; poudrés le tour de sucre fin, étendés-y la pâte de l'épaisseur d'un demi-doigt, coupés avec les modèles sur du papier blanc et faites cuire.

11. *Pain d'anis.*

Mettés demi-livre de sucre tamisé et demi-livre de belle farine sur le tour, pilés demi-once d'anis et passés-le par le tamis dans le sucre; battés le blanc de deux œufs avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'ils commencent à mousser et mettés-les au milieu de la farine; si vous voulés les avoir très-légers, ajoutés un soupçon de potasse, mêlés votre pâte, et ne vous servés que de ce qu'il faut de farine, pour empêcher de coller; étendés-la de l'épaisseur de deux lames de couteau, coupés-la avec des modèles de fer-blanc ou de terre sur du papier que vous posés sur des plaques de fer, mettés-les au four après en avoir retiré le pain; laissés refroidir sur le papier, que vous tournés pour y passer un pinceau avec de l'eau froide;

laissés un peu reposer, et vous pourrés les détacher aisément du papier, ainsi que toute autre sucrerie.

12. *Petits macarons amères.*

Pelés et pilés demi-livre d'amandes douces et deux onces d'amandes amères, avec demi-livre de sucre tamisé; fouettés le blanc de deux œufs en neige, mêlés le tout et formés de petits tas sur du papier que vous mettés sur une plaque et faites cuire après le pain.

13. *Grands macarons.*

Pelés une livre d'amandes douces, laissés-les un quart d'heure dans l'eau, séchés-les avec un linge et pilés avec un peu d'eau de rose, rapés-y l'écorce d'un citron et exprimés-en le jus; ajoutés une livre de sucre tamisé et le blanc de quatre œufs fouetté en neige, mêlés et formés vos macarons avec une cuillère d'argent, passés-y un couteau que vous enfoncés tant soit peu au milieu; faites cuire après le pain.

14. *Casse-museau.*

Frottés une livre d'amandes avec un linge pour les essuyer, sans les peler, et pilés fin; prenés une livre de sucre tamisé, demi-once de cannelle, demi-once de cloux de girofle et le blanc de cinq œufs que vous battés fort. formés-en une pâte de l'épaisseur d'un demi-doigt, exprimés dans les modéles et faites cuire comme ci-dessus.

15. *Coquilles.*

Frottés demi-livre d'amandes sans les peler, pilés-les avec un peu d'eau de rose, ajoutés trois quarts de sucre tamisé, un quart d'once de cloux de girofle, demi-once de cannelle pilée, deux onces de citron confit coupé en très-petits dés, la rapure d'un citron et le blanc de trois œufs fouetté en neige; poudrés le tour de sucre et formés-en une pâte de l'épaisseur de deux écus que vous mettés dans des

modèles de petites coquilles; si vous n'avés point de ces modèles, vous pouvés vous servir de ceux de fer blanc. Faites cuire comme les précédens.

16. *Croquets.*

Pilés un quartcron d'amandes pelées avec un peu d'eau de rose, mettés-les sur le tour avec un quarteron de sucre pilé, formés-en une pâte maniable avec le blanc d'un œuf, étendés-la de l'épaisseur d'une lame de couteau, mettés dans de petites formes de tartelettes graissées d'huile fine, et faites cuire à une chaleur modérée; lorsqu'ils seront refroidis, vous y mettrés une petite cuillrée de gelée de groseilles ou de framboises.

17. *Grillage d'amandes.*

Vous pouvés vous servir des amandes avec la peau ou les peler : dans ce dernier cas elles se détachent mieux de la forme, coupés-en une livre très-mince en longueur, et pilés trois quarts de sucre, graissés un modèle de turban, ou tel autre que vous voudrés, d'huile fine, et parsemés-le de nompareille; grillés les amandes avec le sucre jusqu'à ce qu'elles soyent d'une belle couleur cannelle, versés-les dans la forme préparée ci-dessus, et appuyés promptement tout autour avec une cuillère pour lui faire prendre la forme, détachés avec un couteau avant que le grillage soit refroidi; mais ne l'en sortés que lorsqu'il sera entièrement froid. Couvrés d'un plat pour le dresser en tournant, et mettés-le prés d'un fourneau pour l'empêcher de s'amollir. Vous pouvés faire ce grillage dans des tasses ou petits gobelets que vous graissés d'huile fine et y jetterés de la nompareille, mettés dans chacune une cuillerée de votre grillage, appuyés avec une forte cuillère, détachés comme ci-dessus et tournés sur un plat.

18. *Copeaux.*

Pilés demi-livre d'amandes douces, deux onces d'amandes amères et demi-livre de sucre, ajoutés la rapure d'un citron et le blanc de trois œufs fouetté en neige, chauffés une plaque, frottés-la de cire, laissés refroidir, mêlés la masse et étendés-la de l'épaisseur d'une lame de couteau sur la plaque; faites cuire dans un four modéré, retirés et détachés avec un couteau, coupés en bandes longues comme le doigt et larges de deux, tournés-les autour d'un petit rouleau et laissés refroidir.

19. *Copeaux d'amandes.*

Prenés un quarteron d'amandes douces et une once d'amandes amères, pelés et laissés-les une heure dans l'eau froide; essuyés et pilés-les avec de l'eau de rose, ajoutés trois onces de sucre tamisé et un œuf, formés-en une pâte que vous étendés et finissés comme la précédente.

20. *Pralines.*

Faites fondre trois quarts de livre de sucre avec un verre d'eau jusqu'à ce qu'il file, essuyés une livre d'amandes que vous pouvés peler ou non, pourvu qu'elles soyent bien séchées, mettés-les avec demi-once de cannelle pilée dans le sucre, tournés avec une cuillère de bois ou une spatule jusqu'à ce que le sucre soit entièrement attaché aux amandes; il faut retirer de temps en temps le poë-lon du feu, pour empêcher qu'elles ne s'y attachent; laissés-les bien sècher, dressés-les sur une planche, secoués et séparés-les pendant qu'elles sont chaudes.

21. *Petites tablettes de patience.*

Battés sans fouetter trois quarts de livre de blanc d'œufs, pour qu'il soit comme du lait; mettés-y une livre de sucre tamisé et tournés un bon quart d'heure, ajoutés la rapure d'un citron et un sept-huitième de fine farine,

que vous y mêlés en tournant légèrement; frottés une plaque chaude de cire blanche, laissés refroidir, remplissés un entonnoir commun de cette pâte et formés goutte à goutte vos tablettes sur la plaque; si la pâte était trop épaisse pour passer, vous l'éclaircirés avec un peu d'eau. Faites-les cuire dans un four trés-modéré et détachés avec un couteau.

22. *Grandes tablettes de patience.*

Tournés un quarteron de sucre tamisé pendant une demi-heure avec un œuf entier et la rapure d'un citron; mêlés-y légèrement un peu moins d'un quart de farine, mettés vos tablettes avec une petite cuillère à café sur la plaque cirée, et faites cuire comme les précédentes.

23. *Tablettes de pommes.*

Faites cuire huit à dix pommes de Borsdorf au four, enlevés-en le marc et tournés avec sept cuillerées de sucre tamisé et la rapure d'un citron; fouettés le blanc de quatre œufs en mousse épaisse, que vous mêlés avec; frottés la plaque de cire, formés vos tablettes avec une cuillère à café et faites cuire lentement.

24. *Tablettes de coings.*

Faites bouillir les coings bien mûres dans l'eau; lorsqu'ils seront tendres, pelés-les et ôtés-en le marc, prenés-en demi-livre et autant de sucre tamisé, tournés un bon quart d'heure, ajoutés la mousse de deux blancs d'œufs, continués à tourner un quart d'heure, et finissés comme ci-dessus.

25. *Meringues.*

Fouettés le blanc de six œufs en neige très-épaisse, ajoutés deux onces de sucre tamisé et la rapure d'un demi-citron, formés-en des tas sur une plaque, et faites cuire au four aprés que le pain en a été retiré quelque temps. Vous pouvés vous en servir pour garnir la crême fouettée.

26. *Robes de chambre.*

Coupés deux ou trois douzaines de papiers en rond comme une petite soucoupe, prenés un morceau de bois ou le fond d'un petit verre comme une pièce de trente sols, posés-le sur le papier que vous plissés tout autour comme une petite caisse; fouettés le blanc de six œufs en neige très-épaisse, délayés-y légèrement une demi-livre de sucre tamisé, avec quelques gouttes d'eau de fleur d'orange ou la rapure d'un demi-citron. Vous pouvés, suivant le goût, mettre de la conserve de coings ou quelques amandes coupées au fond de la caisse; mais elles lèveront mieux si l'on n'y met rien. Ne les remplissés qu'aux trois quarts, mettés-les sur une planche mince et faites cuire dans un four très-modéré.

27. *Meringues jumelles.*

Fouettés le blanc de quatorze œufs en neige épaisse, ajoutés une livre de sucre tamisé avec un peu d'eau de fleur d'orange, mettés du papier blanc sur une planche mince, prenés une cuillère ronde et un peu profonde et faites des tas de la largeur d'un petit écu, en laissant au moins la largeur d'un bon doigt entre deux. Lorsque le pain sera hors du four, mettés-y vos meringues avec la planche, pour qu'elles s'élèvent et se colorent lentement, ce qui peut durer une demi-heure; retirés et couvrés-les d'un papier pour les tourner avec précaution; ôtés le dedans, qui ne doit pas être cuit, et mettés-les près d'un poële ou autre endroit chaud, en attendant que vous vous en serviés. Fouettés demi-pot de bonne crême douce en neige très-épaisse, sans y mettre de sucre; remplissés-en une meringue et recouvrés d'un autre, de manière que cela forme une boule et dressés sur un plat. Cette portion en donnera quatre douzaines.

28. *Petits pains au son.*

Frottés demi-livre d'amandes avec un linge sans les

peler, pilez-les avec demi-livre de sucre, un peu de cannelle et la rapure d'un demi-citron, fouettez le blanc de trois œufs que vous y mêlez légèrement, poudrez le tour avec moitié sucre et moitié farine; étendez cette pâte de l'épaisseur d'un écu et coupez avec des modèles de fer-blanc, comme les gâteaux de Milan; faites cuire dans un four modéré.

29. *Noisettes croquantes.*

Tournez demi-livre de sucre tamisé avec deux œufs et une cuillerée d'eau de rose pendant demi-heure, pilez fin demi-gros de poivre, un gros de cardamome et un gros de cannelle; coupez fin l'écorce d'un demi-citron, mêlez avec le sucre et ajoutez demi-livre de farine; poudrez le tour et roulez votre pâte comme des noisettes, mettez sur une plaque cirée et faites cuire comme ci-dessus.

30. *Couronne d'amandes.*

Pelez demi-livre d'amandes, séchez-les avec une serviette et coupez-les en zestes, fouettez le blanc de quatre œufs, ajoutez six onces de sucre tamisé et les amandes, cirez la plaque, mettez-y une cuillerée d'amandes, formez-en des ronds ou couronnes avec un trou au milieu et faites cuire d'un blond pâle à une chaleur modérée.

31. *Du biscuit* ou *des tranches d'Ulm.*

Tournez demi-livre de sucre tamisé avec le jaune de huit œufs pendant un bon quart d'heure; ajoutez le blanc fouetté en neige et un peu d'anis pilé et tamisé, mettez dans des formes de fer-blanc beurrées, ou à défaut formez trois caisses, chacune de demi-feuille de papier blanc, et faites cuire dans un four modéré; lorsque la masse sera refroidie, vous la couperez en

tranches un peu plus épaisses qu'un écu, remettez au four pour leur faire prendre couleur.

32. *Les mêmes avec des amandes.*

Pelez et coupez un quarteron d'amandes en petits morceaux, faites-les sécher dans le petit four, tournez demi-livre de sucre tamisé avec six œufs, ajoutez les amandes, l'écorce d'un demi-citron et deux onces de citron confit coupé en petits dés, un peu d'anis, ou à volonté du fenouil et six onces de farine, mettez dans les caisses beurrées et finissez comme les précédens.

33. *Biscuit de Carlsbad.*

Pilez un quarteron de sucre, mettez-y quatre œufs et trois onces d'amandes pilées et tournez un bon quart d'heure, ajoutez huit cloux de girofle pilés, la rapure d'un demi-citron et un quart de farine; beurrez les caisses, remplissez-les à moitié, couvrez d'un papier et faites cuire; coupez-les comme ci-dessus et faites colorer de même.

34. *Pain d'hussard.*

Pilés un quart d'once d'anis et un gros de fenouil, passez par un tamis et mettez-y demi-livre de sucre tamisé et cinq œufs, tournez demi-heure du même côté, ajoutez une livre de farine et finissez comme les précédens.

35. *Biscuit* ou *tranches à la cannelle.*

Tournez demi-livre de sucre tamisé pendant demi-heure avec quatre œufs, ajoutez un quarteron d'amandes pelées et hâchées, un quart d'once de cannelle, un demi-gros de cloux de girofle et demi-gros de cardamome, tournez encore un peu et mettez-y six onces et demie de farine, beurrez les caisses et finissez comme il a été dit.

36. *Lécrelis de Bâle,*

Une chopine de miel, demi-livre de sucre tamisé, essuyez sans peler demi-livre d'amandes et coupez-les en morceaux, demi-once de cannelle, un quart d'once de clonx de girofle pilés, demi-quarteron d'écorce de citron ou d'orange confite coupée en petits dés, demi-verre d'eau de cerise et cinq quarts de livre de farine; mettez le sucre avec les amandes et les épiceries dans une terrine, versez-y le miel bouillant et délayez, mettez le feu à l'eau de cerise et ajoutez-la toute brûlante dans la pâte, ainsi que la farine; travaillez-la à force-bras et laissez reposer jusqu'au lendemain, prenez-la sur une planche pour la manier; si vous avez un modèle pour quatre pièces, étendez deux onces et demie avec le rouleau, pressez dans le modèle et renversez sur une plaque poudrée de farine; lorsque vous aurez retiré le pain du four, brûlez-y quelques poignées de copeaux et faites cuire vos lécrelis; séparez-les avec un couteau pour les marquer, sans les rompre entièrement, et laissez refroidir; brossez-en toute la farine et faites-y la glace qui suit : cette portion en donnera sept douzaines.

Vous pouvez les faire à volonté de la manière suivante : mettez le miel dans une grande casserole, écumez et versez-y le sucre, les amandes et les épiceries, l'eau de cerise brûlante et la farine; délayez-la promptement en faisant attention qu'elle ne s'attache pas au fond, travaillez-la à force-bras dans une terrine, laissez refroidir et formez vos lécrelis dans le modèle. Il faut que le miel ait un an ou deux pour pouvoir s'en servir; si on le prend frais, la pâte ne saurait réussir.

37. *Glace pour les lécrelis.*

Prenez pour la portion ci-dessus un quarteron de sucre tamisé et un demi-verre d'eau, mettez sur des braises et

écumez avec soin, laissez épaissir jusqu'à ce qu'il tire un fil, tenez-le au chaud; et s'il était trop épais, éclaircissez avec de l'eau chaude, étendez cette glace avec un pinceau sur les lécrelis; s'ils ne devenaient pas assez blancs, il faudrait ajouter du sucre et l'écumer encore.

Vous pouvez aussi faire cette glace de la manière suivante : faites mousser le blanc de deux œufs, délayez-y un quarteron de sucre fin, glacez avec le pinceau, mettez-les sur le poêle, laissez sécher et séparez-les avec un couteau.

38. *Lécrelis jaunes sans glace.*

Une chopine de miel, un quarteron d'amandes coupées, un quarteron de sucre pilé, un gros de cannelle, un demi-gros de gingembre, une cuillère à café d'anis, demi-tasse d'eau de cerise et cinq quarterons de farine; finissez comme ci-dessus.

39. *Lécrelis blancs.*

Pelez une livre d'amandes, séchez et coupez-les en petits morceaux et faites-leur prendre couleur au four; fouettez le blanc de huit œufs en neige, délayez-y pendant un quart d'heure une livre de sucre tamisé, ajoutez un quart d'once de cannelle, un quart d'once de cardamome, demi-quart d'once de cloux de girofle pilés, deux onces d'écorce de citron, deux onces d'écorce d'orange confite et la rapure d'un citron; délayez avec le sucre et les œufs et mêlez-y légèrement une livre de belle farine, coupez du papier blanc en rond comme une tasse, étendez-y la pâte de l'épaisseur de la moitié du doigt, et faites cuire dans un four modéré.

40. *Massepain.*

On peut prendre des amandes, des noisettes, des pistaches ou des noix; trempez la sorte que vous jugez

à propos dans l'eau fraiche pour pouvoir en ôter la peau et pilez avec de l'eau de rose; mettez autant de sucre tamisé que vous avez d'amandes ou de noyaux dans une casserole de laiton, tournez le tout sur une braise modérée jusqu'à ce qu'elle soit assez sèche pour se détacher du fond, laissez refroidir sur une planche poudrée de sucre et farine, étendez-la avec le rouleau et formez-en ce que vous jugerez à propos, faites cuire au four; et lorsque vos massepains seront froids, glacez et remettez-les sécher au four : cette pâte vous servira à faire des tourtes fines.

41. *Massepain brun.*

Pelez et pilez demi-livre d'amandes avec de l'eau de rose, mettez-y demi-livre de sucre tamisé, un quart de cannelle, un gros de cloux de girofle et autant de cardamome, le tout pilé très-fin; travaillez cette pâte sur le feu comme la précédente, versez-la sur le tour et formez-en ce que vous jugez à propos. Au cas que vous vouliez vous servir de noix ou de noisettes, il faut faire attention qu'il n'y en ait pas d'entamées, parce qu'elles donneraient mauvais goût à votre pâte; trempez-les dans l'eau froide pour pouvoir en ôter la peau, séchez-les avec une serviette, prenez-en autant que de sucre, pilez-les avec de l'eau de rose, sans quoi elles tourneraient en huile; finissez comme le précédent.

Si vous voulez faire un massepain glacé, étendez-le mince avec le rouleau, piquez-le d'espace en espace avec des ciseaux pour empêcher qu'il ne bouffe; formez-y un bord et faites cuire au four, passez-y du jus de citron pendant qu'il est chaud, étendez-y la glace et remettez au four pour le sécher; si vous y voulez de la nompareille, il faut aussi la jeter sur le massepain avant qu'il soit refroidi. Au cas que vous vouliez y mettre une glace colorée, faites tirer un fil au sucre, laissez-le refroidir et mêlez-y la couleur que vous jugez à propos : comme

safran, épine-vinette, verd d'Iris et autres qui ne sont pas malsaines; étendez promptement sur le massepain chaud et faites sécher au four.

42. *Pâte sucrée pour les tourtes.*

Prenez demi-livre de farine, un quarteron de sucre tamisé et un quarteron d'amandes pelées et pilées, mêlez bien sur le tour et faites un creux au milieu, cassez-y deux œufs et formez-en une pâte que vous puissiez étendre: elle vous servira à faire des tourtes fines.

43. *Gaufres.*

Prenez deux livres de belle farine, une livre de beurre frais, six onces de sucre, deux œufs et six chopines de lait; versez demi-verre d'eau bouillante sur le sucre pilé pour le fondre; délayez la farine avec la moitié du lait tiède; faites fondre le beurre dans l'autre moitié et ajoutez le tiède à la pâte, mettez-y le sucre fondu et cassez-y deux œufs; vous pouvez, suivant le goût, ajouter la rapure d'un citron ou un quart d'once de cannelle pilée, ou à volonté y mettre poivre et sel au lieu de sucre : chauffez le gaufrier sur des braises, passez-y une couenne, mettez-y de la pâte et faites cuire des deux côtés. Ces gaufres se conservent trois à quatre semaines, si on les tient pres d'un poële chaud : cette portion en donnera dix douzaines.

44. *Gaufres à la crême.*

Demi-pot de crême douce, trois œufs, un quart d'once de cannelle pilée, un quart de livre de sucre tamisé, la rapure d'un citron et trois cuillerées de belle farine; délayez le tout comme une pâte d'omelette très-liquide; chauffez le gaufrier sur la braise, passez-y la couenne et faites cuire des deux côtés; courbez-les sur le rouleau pendant qu'elles sont chaudes pour les arrondir, poudrez de sucre et cannelle et servez.

45. *Gaufres aux amandes.*

Le jaune de deux œufs et deux œufs entiers, une chopine de crême, un quarteron d'amandes pelées et pilées; un quarteron de sucre tamisé et un quart de farine, délayez le tout et finissez comme ci-dessus; arrondissez sur le rouleau et servez chaudes.

46. *Gaufres chaudes à la crême* (Waffeln).

Prenez demi pot de crême et demi-pot de lait, demi-livre de farine, demi-livre de beurre frais, le jaune de quatre œufs et le blanc fouetté en neige; coupez le beurre en petits morceaux, faites-le fondre dans le lait tiède et délayez la farine avec; ajoutez la crême, les jaunes d'œufs, une once et demie de sucre tamisé et la mousse; frottez le gaufrier de couenne et faites cuire en retournant des deux côtés, poudrez de sucre et cannelle.

47. *Gaufres à la crême aigre* (Waffeln).

Délayez six cuillerées de farine avec un peu de lait et formez-en une pâte épaisse, cassez-y quatre à cinq œufs entiers et le jaune de quatre; tournez jusqu'à ce qu'ils moussent, ajoutez demi-pot de crême aigre bien épaisse, un quarteron de sucre tamisé et un peu de sel, mêlez bien et finissez comme ci-dessus.

48. *Gaufres chaudes à la façon de Mulhouse* (Waffeln).

Une livre de beurre frais, deux livres de belle farine, seize œufs et deux pointes de couteau de sel; mettez le beurre sur le feu et tournez jusqu'à ce qu'il soit fondu; faites tiédir du lait, délayez la farine avec; trempez d'avance les œufs dans l'eau tiède et cassez-les l'un après l'autre dans la pâte; délayez deux cuillerées de levure de bière avec un peu de lait tiède et travaillez-la dans la pâte, qui doit avoir assez de consis-

tance; si cependant elle était trop épaisse, vous éclaircirez avec du lait tiède; mettez-la dans un endroit chaud pour la faire lever de la hauteur de la main; chauffez le fer, passés-y la couenne et faites cuire, poudrez de sucre et cannelle et servez-les chaudes : cette portion en donnera vingt-quatre à vingt-cinq.

On peut faire ces gaufres de la manière suivante, qui est la plus délicate : mettez le beurre pendant la nuit dans un endroit tempéré; lorsque vous voudrez vous en servir, tournez-le en mousse; tenez les œufs dans l'eau tiède, cassez-en un dans la mousse, ajoutez une cuillerée de lait et une cuillerée de farine de la manière qui est marquée à l'article du turban moussé. Vous prendrez pour une livre de beurre, seize œufs, deux livres de farine, trois chopines de lait, un peu de sel et deux cuillerées de levure de bière, tenez votre pâte au chaud pour la faire lever et faites cuire.

49. *Oublies.*

Versez de l'eau sur un quarteron de sucre et tournez jusqu'à ce qu'il soit fondu, délayez une livre de farine avec cette eau, ajoutez un œuf, un gros de cannelle, ou l'écorce rapée d'un citron : cette pâte doit être claire et découler de la cuillère. Chauffez le fer pour les oublies, mettez-y une cuillerée de pâte, serrez et faites cuire des deux côtés, roulez de suite sur un petit rouleau. Cette portion est pour quatre douzaines.

CONFITURES.

1. *Manière de clarifier le sucre.*

Faites bouillir une livre de sucre avec une chopine d'eau jusqu'à ce qu'il forme des vessies, fouettez le blanc

blanc d'un œuf, mettez-y une cuillerée d'eau et versez en tournant dans le sucre; laissez cuire avec jusqu'à ce qu'il soit clair et qu'il veut monter, passez par un linge propre et servez-vous-en pour les confitures.

2. *Des noix.*

Il faut les cueillir à la Saint-Jean, pendant qu'elles sont encore molles, essuyez et piquez-en chacune cinq ou six fois avec une forte aiguille, trempez-les neuf à dix jours dans un vase suffisamment grand, rempli d'eau qu'il faut changer tous les jours; retirez-les dans une casserole, mettez-y de l'eau et faites-leur faire deux à trois bouillons, laissez égoutter dans un tamis, piquez-les de cloux de girofle et de cannelle, prenez aussi pesant de sucre que vous avez de noix, écumez et faites-lui tirer un fil, mettez les noix dans une terrine, versez-y le sucre et laissez reposer deux jours, remettez le jus dans une casserole, faites bouillir et versez encore sur les noix, ce que vous répéterez pour la troisième fois; ajoutez les noix au sirop et faites-les cuire demi-quart d'heure dans le jus, retirez-les dans un verre, faites réduire le sirop à consistance, laissez un peu refroidir et versez sur les noix.

3. *Des melons.*

Prenez des melons bien mûrs, pelez et coupez-les en filets larges, mettez-les dans une terrine, faites fondre pour deux livres de fruit une livre de sucre avec demi-pot de vinaigre; écumez et laissez-lui faire quelques bouillons, versez sur les quartiers, couvrez et laissez reposer un jour; répétez cette opération trois jours de suite, le huitième ajoutez une once de cannelle et autant de cloux de girofle entiers; faites réduire le sirop à consistance, laissez un peu refroidir, versez sur les melons et couvrez d'un papier pour qu'il n'y entre pas d'air.

4. *Rousselets* ou *poires muscat.*

Pelez et mettez-les dans une casserole assez grande pour qu'ils puissent nager dans l'eau; faites-les cuire une heure et retirez-les sur une serviette pour les laisser égoutter sans qu'ils se touchent, couvrez de la serviette et laissez-les pendant la nuit : pour trois livres de rousselets vous prendrez une livre de sucre et un peu de l'eau dans laquelle ils ont cuit; écumez le sucre, faites-en un léger sirop et laissez un peu refroidir, remplacez le milieu de chaque poire avec un clou de girofle, versez-y le sirop et laissez reposer jusqu'au lendemain, remettez tous sur le feu, écumez avec attention et laissez cuire une demi-heure, retirez les poires sur le plat, faites réduire le sirop à consistance et ajoutez par livre de sucre le jus de deux citrons, en prenant garde qu'il n'y tombe pas de pepins. Il faut que le sirop forme une gelée lorsqu'on en laisse tomber une goutte sur une assiette; mettez vos poires dans des verres, ajoutez le sirop lorsqu'il sera un peu refroidi et couvrez de papier.

Il faut examiner votre confiture au bout de quelques jours; si alors le sirop était trop clair, il faudrait le remettre sur le feu et le laisser épaissir.

5. *Rousselets à l'eau-de-vie.*

Lorsque vous les aurez pelés, faites-les cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soyent tendres, retirez-les sur une serviette, de manière qu'ils ne se touchent pas; couvrez et laissez-les reposer deux heures, prenez pour trois livres de poires une livre de sucre, écumez et faites cuire pour lui faire tirer un fil, ajoutez le jus de deux citrons, versez sur les poires et laissez reposer vingt-quatre heures, remettez le jus dans la casserole et laissez réduire à perlé, laissez encore quatre jours sur les poires, après lesquels vous le ferez réduire à un sirop épais; ajoutez-y la même quantité d'eau-de-vie, mettez les fruits dans les verres,

versez-y le sirop et couvrez de papier; si au bout de quelques jours il se trouvait trop clair, il faudrait le faire encore éclaircir.

6. *Pruneaux et prunes au vinaigre.*

Cueillez quatre livres de pruneaux avec les queues, essuyez-les séparément à une serviette, piquez-les avec une épingle et rangez-les serrés l'un à côté de l'autre dans un plat large et un peu profond, parsemez avec le quart d'une once de cannelle et un gros de cloux de girofle, faites cuire et écumez deux livres de sucre avec demi-pot de vinaigre jusqu'à ce qu'il tire un fil, versez-le bouillant sur les pruneaux, couvrez et laissez reposer deux jours; le troisième vous ferez cuire le sirop comme la première fois, versez-le encore sur le fruit et laissez reposer un jour, après lequel vous mettrez le sirop avec les pruneaux dans la casserole et les laisserez cuire lentement jusqu'à ce que la peau soit prête à se fendre; retirez-les avec une cuillère d'argent dans les verres, faites réduire et tirer un fil au sirop, et lorsqu'il sera un peu refroidi dressez sur le fruit : ils se conservent deux ou trois ans.

7. *Pêches rouges à l'eau-de-vie.*

Versez-y de l'eau bouillante pour pouvoir en tirer la peau; prenez pour deux livres de pêches une livre de sucre, faites le fondre avec une chopine d'eau, écumez proprement, mettez-y les pêches et laissez-leur faire quelques ondées, retirez-les dans une terrine, faites tirer un fil au sirop, versez sur le fruit et laissez reposer trois ou quatre jours, après lesquels vous ferez réduire le sirop à consistance, laissez-le un peu refroidir et mettez-y autant d'eau-de-vie de cognac que vous avez de jus, versez sur les pêches et couvrez de papier; il faut les remuer de temps en temps pendant les premiers jours.

8. *Pêches muscat.*

Pelez de belles pêches moyennes et pesez autant de sucre que vous avez de fruit, faites-le fondre avec chopine d'eau par livre, écumez et faites-le réduire à perlé, mettez-y les pêches avec l'écorce d'un citron coupée en filets; faites cuire lentement sur une braise modérée jusqu'à ce que votre sirop se fige lorsque vous en mettez sur une assiette; rangez vos fruits avec précaution dans les verres et ajoutez le sirop lorsqu'il sera un peu refroidi.

9. *Quartiers de coings.*

Choisissez des coings qui ne soyent pas entamés, pelez-les, ôtez-en le cœur et tout ce qui est dur et pierreux, coupez-les en quartiers de l'épaisseur d'un doigt, prenez pour une livre de fruit, une livre de sucre, écumez-le avec un pot d'eau, mettez-y les quartiers et faites cuire lentement jusqu'à ce qu'ils commencent à s'amollir, ajoutez un citron coupé en rouelles et laissez-les devenir d'un beau rouge, retirez-les dans de petits verres à confitures, couvrez chacun avec une tranche de citron, laissez réduire le sirop en gelée, versez sur les quartiers, qui doivent rester entiers, et laissez refroidir jusqu'au lendemain; coupez du papier fin de la forme de vos verres, trempez-le dans l'eau de cerise et couvrez-en les confitures, mettez-y encore un autre papier sec que vous attachez avec un fil et serrez-les dans un endroit sec. Toutes les confitures se conservent de cette manière.

10. *Coings au mi-sucre.*

Essuyez les coings et préparez-les comme les précédens, faites bouillir la peau et les cœurs pendant une bonne demi-heure dans l'eau, pressez par un linge, remettez cette eau dans la casserole et ajoutez pour deux livres de coings une livre de sucre; écumez avec soin, mettez-y les quartiers, faites-les cuire deux à trois heures jusqu'à

ce qu'ils soyent tendres et d'un beau rouge; si le jus se réduisait trop, il faudrait ajouter de l'eau chaude pendant la cuisson.

11. *Gelée de coings.*

Pelez et coupez-les en gros dés, sans en ôter le cœur; faites-les cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soyent tendres et que l'eau soit presque réduite, versez dans un tamis posé dans une terrine et couvrez d'une assiette ou planche avec un poids, tenez-les dans un endroit chaud et laissez égoutter; prenez autant de sucre que vous avez de jus, clarifiez et laissez-le épaissir jusqu'à ce qu'il tire un fil, mettez-y le jus, écumez et faites réduire en gelée : ce que vous connaîtrez en laissant refroidir quelques gouttes sur une assiette; vous pouvez à volonté ajouter l'écorce d'un citron coupée en zestes.

On peut encore faire cette gelée de la manière suivante : essuyez les coings avec une serviette, rapez-les et pressez le jus par un linge, laissez-le pendant la nuit à la cave, retirez ce qui est clair et finissez comme ci-dessus.

12. *Pâte de coings.*

Lavez de beaux coings, mettez-les dans une casserole avec beaucoup d'eau et laissez bouillir jusqu'à ce que la peau commence à se fendre, pelez-les; ôtez tout le marc avec une cuillère d'argent et passez-le par un tamis de crin; prenez pour une livre de marc, une livre de sucre, faites-le fondre avec un verre d'eau, écumez et laissez réduire et tirer un fil, ajoutez le marc, tournez et laissez palpiter, retirez et versez dans des caisses de papier, remplissez-les de l'épaisseur d'un petit doigt, tenez-les quelques jours dans un endroit tempéré, retirez la masse du papier dont vous mouillez un peu les bords, coupez des bandes que vous pliez en rond, ou exprimez-les avec des modèles de fer-blanc; tournez chaque pièce dans du sucre-candi blanc pilé ou concassé. Si

vous voulez avoir ces pâtes bien blanches, prenez les coings frais et sortant de l'arbre; si au contraire vous les voulez rouges, laissez fermenter les coings pendant quelques semaines et ajoutez une demi-tasse de sirop d'épine-vinette ou de framboises au marc avant de le mettre dans le sucre.

13. *Gelée de pommes reinettes ou autres.*

Il faut les peler et couper en quartiers, sans en ôter les cœurs qui leur donneront bon goût, faites-les cuire dans l'eau de manière qu'elles en soyent toutes couvertes, jusqu'à ce que vous puissiez les délayer; versez-les dans un endroit chaud pour en laisser égoutter le jus; prenez pour une livre trois quarts de sucre que vous clarifiez et laissez réduire à perlé, versez-y le jus, ajoutez l'écorce d'un citron coupée en filets minces; faites cuire jusqu'à ce qu'elle forme une gelée sur une assiette et serrez comme les autres confitures.

14. *Écorces d'oranges confites.*

Coupez-les par le milieu ou en quarterons, enlevez-en tout le marc, faites bouillir les écorces dans l'eau et laissez égoutter, pesez autant de sucre que vous avez d'écorces, clarifiez et laissez réduire à perlé, mettez-y les oranges et faites-leur faire quelques bouillons, retirez et serrez-les dans des verres; laissez réduire le jus en gelée et versez sur les écorces.

15. *Petites oranges vertes.*

Faites-les bouillir dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soyent tendres, laissez égoutter et pesez autant de sucre que vous avez d'oranges, clarifiez et laissez-le épaissir; mettez-y les oranges, faites-leur faire quelques ondées, retirez-les dans des verres, laissez épaissir le jus et versez sur votre confiture.

16. *Abricots.*

Essuyez de beaux abricots, pelez-les et ôtez-en les noyaux, pesez autant de sucre que vous avez de fruit, clarifiez et laissez réduire le sucre en sirop, retirez-le un peu du feu, mettez-y les abricots, faites-les cuire à un feu très-modéré et retirez-les dans des verres, écrasez le noyau, échaudez et pelez les amandes, couvrez-en vos fruits, faites réduire le sirop à consistance et dressez dans les verres. Vous pouvez confire de la même manière des pèches muscats.

17. *Marmelade d'abricots.*

Pelez et partagez les abricots par le milieu, écrasez les noyaux, échaudez et pelez les amandes et mettez-les avec le fruit, pesez pour une livre demi-livre de sucre, écumez et laissez-le épaissir, ajoutez les abricots et faites cuire sur un feu modéré, en remuant de temps en temps pour empêcher de s'attacher: lorsque le sucre et le fruit formeront une marmelade épaisse, dressez-la dans des verres. Si elle tirait de l'eau au bout de quelques semaines, il faudrait la faire cuire encore et y ajouter un morceau de sucre. Au cas que vous la vouliez conserver longtemps, il faut prendre le fruit et le sucre à poids égal.

18. *Abricots à l'eau-de-vie.*

Prenez-les avant qu'ils soyent entièrement mûrs, échaudez et rafraichissez-les deux fois et faites égoutter sur un tamis; prenez pour une livre de fruit demi-livre de sucre, faites-le cuire à perlé, retirez-le du feu et versez-y une chopine de cognac, laissez refroidir et versez sur les abricots. Les pèches de muscat, qu'il faut essuyer et piquer d'une épingle, peuvent être préparées de la même manière.

19. *Fruit d'églantier entier confit.*

Il faut en prendre des grands des jardins, cueillir dès qu'ils sont rouges, leur couper la queue, les frotter avec une serviette et en ôter l'intérieur avec un petit bois pointu, en faisant attention de ne pas trop élargir l'ouverture; comme ils sont très-légers et n'ont pas beaucoup de jus, il faut prendre pour une livre de fruit, cinq quarts de sucre; faites-le cuire à perlé et versez sur le fruit, couvrez et le lendemain mettez le tout sur un feu modéré et laissez cuire jusqu'à ce qu'ils soyent tendres, retirez dans des verres, faites épaissir le jus et versez sur votre fruit.

20. *Manière de cuire le marc d'églantier.*

Pour une livre de marc faites fondre avec un verre d'eau une livre de sucre, écumez proprement, laissez-le cuire à perlé; lorsqu'il sera un peu refroidi, délayez-y le marc et tournez sur le feu jusqu'à ce qu'il commence à palpiter; vous pouvez à volonté ajouter la rapure d'un citron et ne prendre que trois quarts de sucre par livre de marc; mais il ne se conservera pas si long-temps.

21. *Fruits d'églantier au vinaigre.*

Prenez des mêmes que pour la confiture, fendez-les par le milieu, ôtez-en le foin, mettez pour une livre de fruit, demi-livre de sucre dans une chopine de vinaigre, écumez, laissez faire quelques bouillons et versez sur le fruit de manière qu'il en soit tout couvert, laissez reposer deux jours, remettez le vinaigre dans la casserole, écumez et ajoutez de l'écorce de citron coupée, faites faire quelques ondées et versez tout bouillant sur le fruit; lorsqu'il sera refroidi, vous le dresserez dans les verres. Cette confiture se sert pour entremet.

22. *Framboises.*

Les framboises de jardin ne sont pas bonnes pour confiture; il faut pour cet effet choisir de belles framboises des bois et prendre cinq quarts de sucre pour une livre de fruit; si vous ne prenez que livre par livre, elles ne seront pas si belles; faites fondre le sucre avec deux verres d'eau par livre, clarifiez et laissez-le réduire à perlé, laissez un peu refroidir, mettez-y les framboises et faites aller à grand feu pendant cinq minutes, retirez-les avec l'écumoire, laissez réduire le jus en gelée et versez sur les framboises lorsqu'elles seront un peu refroidies; si elles tiraient de l'eau au bout de quelques jours, ce serait marque que votre confiture n'est pas assez cuite, remettez-la sur le feu; et lorsqu'elle commence à cuire, retirez le fruit et laissez encore réduire le sirop.

23. *Groseilles à grappes.*

Egrappez une livre de belles groseilles, clarifiez une livre de sucre avec une chopine d'eau jusqu'à ce qu'il tire un fil, laissez un peu refroidir, mettez-y les groseilles et faites aller à grand feu, lorsqu'elles sont prêtes à crever, retirez-les dans des verres, laissez réduire le jus en gelée et versez sur le fruit.

24. *Groseilles vertes. Gadèle.*

Elles se traitent de même que les groseilles rouges.

25. *Confiture de cornouilles.*

Prenez de belles cornouilles mûres, lavez-les et essuyez chacune séparément avec une serviette, piquez-les avec une épingle et pesez pour une livre de fruit une livre de sucre; si vous les voulez très-belles, avec beaucoup de de gelée, prenez cinq quarts de sucre, écumez et faites-le épaissir, versez sur les cornouilles et laissez reposer jusqu'au lendemain, faites encore cuire et versez une

seconde fois sur le fruit; remettez le sirop sur le feu avec le fruit et faites cuire très-lentement un petit quart d'heure, retirez dans les verres, laissez réduire le sirop en gelée, versez sur votre confiture et laissez refroidir avant de couvrir.

26. *Confiture de mûres.*

Pour une livre de fruit prenez une livre de sucre, écumez et versez-le sur les mûres, laissez reposer jusqu'au lendemain, remettez le sirop sur le feu; lorsqu'il sera épaissi, ajoutez les mûres et faites-les cuire demi-quart d'heure; retirez-les dans des verres, laissez réduire le sirop à consistance et versez sur le fruit. Si vous ne voulez prendre que mi-sucre, laissez cuire les múres dans le sirop jusqu'à ce qu'il soit assez épais

27. *Gelée de groseilles et de framboises.*

Cette gelée est très-délicate lorsqu'on prend moitié groseilles et moitié framboises : la meilleure méthode c'est de mettre ces deux fruits dans une petite marmite de terre qui n'a point encore servi, et qui n'a point d'odeur; couvrez et mettez-la dans une marmite plus grande où il y a de l'eau bouillante, faites cuire demi-heure au bain-marie en prenant garde qu'il n'y entre pas d'eau, retirés et délayés le fruit avec une cuillère, laissés reposer une heure et passés doucement le jus par un linge, sans presser, pour ne pas le troubler.

Vous pouvés encore la faire plus simplement, en écrasant les fruits avec une cuillère, passés le jus par une serviette; prenés une livre de jus pour une livre de sucre, écumés-le avec une chopine d'eau jusqu'à ce qu'il soit à perlé, mettés-y le jus et laissez-le réduire en gelée, dressés-la dans les verres à confitures et laissés refroidir; le lendemain trempés un papier rond dans l'eau de cerise et couvrés encore d'un second papier. Vous pouvés très-facilement égrapper les groseilles avec une fourchette serrée.

28. *Mirabelles.*

Il faut les choisir belles et mûres, quoiqu'encore un peu fermes, cueillés-les avec les queues, piques-les avec une épingle et prenés pour une livre de fruit une livre de sucre, clarifiés-le avec une chopiue d'eau, versés sur les mirabelles et laissés reposer jusqu'au lendemain, remettés le jus avec le fruit sur le feu et faites cuire lentement sur un feu modéré, jusqu'à ce que les mirabelles soyent claires et transparentes, dressés les queues en haut dans les verres, laissés épaissir le jus jusqu'à ce qu'il tire un fil; lorsqu'il sera un peu refroidi, versés sur le fruit. Si elles tiraient de l'eau au bout de quelques jours, il faudrait les faire encore cuire avec un morceau de sucre, laissés reposer un jour avant de couvrir. Toutes les confitures seront plus belles, si l'on y verse le sucre et qu'on laisse reposer avec.

29. *Mirabelles au mi-sucre.*

Otés les noyaux à des mirabelles bien mûres, pesés pour deux livres de fruit une livre de sucre que vous laissés épaissir avec une chopine d'eau, ajoutés le fruit et faites cuire sur un feu modéré jusqu'à consistance.

30. *Mirabelles à l'eau-de-vie.*

Choisissés-en d'une belle espèce qui ne soyent pas tout-à-fait mûres, piqués-les comme ci-dessus, prenés une livre de sucre pour trois livres de fruit, clarifiés avec un verre d'eau jusqu'à ce qu'il tire un fil, mettés-y les mirabelles, laissés onder quatre à cinq fois et reposer vingt-quatre heures, ce qu'il faut répéter trois jours de suite; retirés vos fruits le quatrieme, faites épaissir le sirop, versés-y une chopine d'eau-de-vie, et lorsqu'il sera froid, versés-le sur les mirabelles.

31. *Reines-Claudes à l'eau-de-vie.*

Prenés les mûres sans être tout-à-fait tendres, faites réduire une livre de sucre avec une chopine d'eau en sirop épais, mettés-y une livre de reines-claudes et faites bouillir lentement un quart d'heure, retirés-les avec précaution dans une terrine, faites réduire le sirop et versés sur les fruits, laissés reposer dix jours, pendant lesquels il faut les remuer tous les jours, faites encore cuire le sirop, versés sur les reines-claudes et laissés reposer dix autres jours, après lesquels vous le faites cuire et épaissir et versés dans une terrine pour le laisser refroidir, mettés-y autant d'eau-de-vie que vous avés de jus et versés sur les fruits qu'il faut remuer souvent pendant les premières semaines. Vous pouvés mettre des pruneaux ou autres fruits de la même manière à l'eau-de-vie.

32. *Autre manière.*

Prenés des reines-claudes ou des prunes, piqués-les avec une épingle, coupés les qüeues et faites-leur faire un seul bouillon dans l'eau chaude, retirés-les dans une terrine, poudrés de sel et d'une poignée d'épinards, faites bouillir la même eau, versés-la sur le fruit, couvrés et laissés reposer vingt-quatre heures, après lesquels vous ferés encore bouillir cette eau et la verserés sur le fruit et laisserés refroidir; lorsque vous aurés répété deux ou trois fois cette opération, vous jeterés cette eau et en ferés chauffer d'autre que vous verserés sur les reines-claudes et la laisserés jusqu'à ce que vous puissiés les retirer avec les doigts, mettés-les sur un tamis pour les faire égoutter, écumés une livre de sucre pour une livre de fruit jusqu'à ce qu'il tire un fil, dressés les fruits dans une terrine, verses-y le sucre et laissés-le jusqu'au lendemain que vous faites cuire le sirop pour le jeter sur le fruit, ce qu'il faut répéter trois jours de suite; le quatrième, vous faites réduire le jus en un sirop épais auquel vous ajoutés une

chopine d'eau-de-vie, et lorsqu'il est refroidi, vous le versés sur les fruits.

33. *Griottes.*

Coupés la moitié de la queue à de belles griottes, pesés livre par livre de sucre, clarifiés-le avec une chopine d'eau, laissés-le réduire à perlé, versés sur les cerises et laissés reposer un jour; plus vous répéterés cette opération, et plus votre confiture sera belle. Lorsque le sirop sera réduit à consistance, mettés-y les griottes, faites aller à grand feu jusqu'à ce qu'elles commencent à s'éclaircir, dressés-les, et lorsque le sirop sera épaissi laissés-le refroidir et versés sur le fruit.

34. *Griottes avec mi-sucre.*

Egrappés-les et ôtés-en les noyaux, prenés pour une livre de griottes, demi-livre de sucre que vous écumés et versés sur les cerises, et laissés reposer jusqu'au lendemain; alors vous remettés le sirop sur le feu, laissés-le épaissir, et lorsqu'il sera un peu refroidi, mettés-y les cerises et faites cuire lentement jusqu'à consistance, en prenant garde qu'elles ne s'attachent.

35. *Montmorencys en tonnelets.*

Il faut se pourvoir d'un petit tonnelet qui contienne quatre à six livres de cerises; l'ouverture doit être assez grande pour pouvoir y entrer une grande cuillère : s'il était neuf, il faudrait le purger ou flamber avec de l'eau de cerise, égrappés six livres de Montmorencys, mettés-les dans le tonnelet avec un quart d'once de cannelle et autant de cloux de girofle concassés et à volonté deux ou trois livres de sucre qu'il faut réduire en sirop et verser sur les cerises, couvrés d'un linge double et mettés-y un bouchon : elles seront meilleures en y mettant trois livres de sucre; si l'on veut, on peut l'y mettre en poudre sans le fondre. Il faut mettre

le tonnelet à la cave et le remuer tous les jours pendant trois semaines, après lesquels on peut commencer à s'en servir.

36. *Cerises à l'eau-de-vie.*

Coupés la moitié de la queue et mettés-les avec quelques cloux de girofle dans un verre à confiture, pesés pour trois livres de cerises une livre de sucre, faites cuire à perlé, mettés-y une chopine d'eau-de-vie, et lorsque le sirop sera un peu refroidi versés sur les cerises : on prend communément des griottes ou des montmorencys.

37. *Pruneaux avec mi-sucre.*

Echaudés-les avec de l'eau bouillante, ôtés-en la peau et les noyaux, faites-les cuire comme les mirabelles, écrasés les noyaux, pilés les amandes et mettés avec.

38. *Marmelade aux pruneaux.*

Otés la peau et les noyaux, comme il a été dit, prenés pour six livres de pruneaux, une livre de sucre, mettés ensemble dans la marmite avec un peu d'eau et faites cuire lentement pendant six heures, en prenant garde qu'ils ne s'attachent; lorsqu'ils sont prêts à dresser, mettés-y demi-verre d'eau de cerise et un quart d'once de cannelle pilée, dressés dans des pots de grés, couvrés de papier et serrés dans un endroit sec. Il faut les examiner de temps en temps; s'ils fermentaient, il faudrait les cuire une seconde fois et y mettre un peu de sucre.

39. *Marmelade aux poires.*

Prenés des poires communes, pourvu qu'elles soyent saines; une corbeille de poires donnera un demi-baquet de jus, en les faisant presser; laissés reposer pendant la nuit pour le laisser éclaircir, passés par une serviette dans une marmite et laissés réduire à moitié, prenés

cinquante à soixante-dix pommes douces qui restent entières, pelés-les, ôtés-en le cœur et coupés par quartiers; pelés de même cinq coings, enlevés-en tout ce qui est pierreux et faites-en des quartiers, raclés quatre carottes et coupés-les en zestes; mettés tout cela dans votre sirop, ajoutés un peu d'anis et de cloux de girofle que vous attachés dans un linge et faites cuire six heures, en remuant souvent pour empêcher de s'attacher, laissés refroidir dans une terrine et serrés-le dans des pots.

40. *Manière de clarifier le miel, pour pouvoir s'en servir à toutes sortes de confitures.*

Mettés une livre ou chopine de miel sur le feu avec un bon verre d'eau; lorsqu'il commence à bouillir, jetés-y deux poignées de charbons de hêtre, faites cuire un quart d'heure, passés par une serviette, remettés le miel dans une casserole et faites cuire jusqu'a ce qu'il tire un fil. Vous pourrés vous en servir pour les cerises et les pruneaux. On peut encore le clarifier avec le blanc d'œuf; mais il faut toujours qu'il ait cuit premièrement avec les charbons.

41. *Saucisses de coings.*

Clarifiés une livre de sucre jusqu'à ce qu'il tire un fil, mettés-y une livre de marc de coings, comme il a été dit plus haut et tournés pour l'empêcher de s'attacher: il doit être un peu moins épais que pour les pâtes; coupés un quarteron d'amandes pelées en quatre ou cinq morceaux, un gros de cannelle et autant de cloux de girofle pilés; mêlés et passés par une seringue ou par un cornet dans des boyeaux de mouton bien secs.

42. *Figues.*

Il faut les prendre avant qu'elles soyent entièrement mûres; si elles sont grandes, faites une incision au mi-

lieu; si elles sont moyennes, cela n'est pas nécessaire; mettés-les dans une terrine, jetés-y de l'eau bouillante, de manière qu'elles en soyent entièrement couvertes, couvrés et laissés reposer, ôtés cette eau, mettés-en de froide et essuyés-les l'une après l'autre avec une serviette: prenés une livre de figues et trois quarts de sucre, écumés jusqu'à ce qu'il tire un fil, mettés-y les fruits et laissés cuire jusqu'à ce qu'ils soyent tendres; ayés attention qu'elles restent entières, retirés-les avec une cuillère d'argent, laissés réduire et refroidir le jus et versés dans les verres.

SIROPS ET LIQUEURS.

---

1. *Sirop de cerises.*

Prenés de beaux montmorencys avec une poignée de bonnes cerises noires, mettés-les dans un pot neuf de terre; après que celui-ci a été bien échaudé, posés-le sur des braises et faites cuire quelque temps en tournant pour qu'elles ne s'attachent pas. Vous pouvés à volonté piler et écraser aussi les noyaux, et passés le tout par un linge pour en tirer le jus; prenés pour une livre de jus demi-livre de sucre, mettés l'un et l'autre dans une casserole avec un demi-verre d'eau, écumés et laissés réduire jusqu'à ce qu'il tire un fil.

2. *Sirop de groseilles.*

Egrainés et écrasés-les, ou bien mettés-les dans un pot de terre sur des cendres chaudes pour en tirer le jus, passés-le par un tamis de crin et laissés reposer pendant la nuit, retirés ce qui est clair et mettés pour une livre de jus demi-livre de sucre sur le feu, écumés soigneusement et laissés cuire un quart d'heure; lors-

qu'il sera refroidi serrés-le dans des bouteilles, que vous aurés soin de ne boucher qu'au bout de quinze jours.

3. *Sirop de mûres.*

Pressés-les par un linge pour en tirer le jus, prenés pour une livre de jus une livre de sucre, faites cuire et écumés avec de l'eau; lorsque le sirop sera épais, ajoutés celui des mûres et faites encore cuire une demi-heure.

4. *Sirop de framboises.*

Ecrasez et passez-les par un linge, prenez pour une livre de jus, une livre de sucre, écuvez et faites-en un sirop épais, ajoutez le jus de framboises et faites bouillir un demi-quart d'heure.

5. *Autre manière.*

Mettez les framboises dans un vase de terre qui n'a point encore servi, écrasez-les avec une cuillère à pot neuve, laissez-les neuf ou dix jours à la cave et remuez-les plusieurs fois par jour; finissez comme le précédent.

6. *Sirop de framboises au vinaigre.*

Mettez à proportion d'un verre de vinaigre une assiette de framboises dans une terrine, écrasez-les avec une cuillère de bois et laissez-les cinq ou six jours à la cave en remuant tous les jours une ou deux fois; versez le vinaigre par un linge propre, sans presser; prenez pour une livre de jus une livre de sucre, que vous faites cuire à perlé; ajoutez-y le vinaigre de framboises et laissez onder quatre ou cinq fois; laissez refroidir dans une terrine et versez-le dans des bouteilles, qu'il ne faut boucher qu'au bout de quinze jours : une livre de jus et une livre de sucre feront une grande bouteille.

7. *Sirop de violettes.*

Effeuillez les violettes et n'y laissez rien de verd, mettez-les dans un vase de fayence et versez-y de l'eau bouillante, jusqu'à ce que les feuilles soyent toutes trempées, tenez-les quatre ou cinq jours à la fraicheur, passez par un linge pour en tirer le jus, dont vous prenez une livre et une livre de sucre, que vous écumez et faites réduire en sirop épais; versez-y le jus des violettes et faites cuire un quart d'heure.

8. *Sirop d'œillets.*

Effeuillez comme ci-dessus, remplissez-en un vase d'étain, versez-y de l'eau bouillante, de manière qu'ils en soyent tout couverts et laissez reposer vingt-quatre heures; pressez par un linge, mettez-y autant de livres de sucre pilé que vous avez de jus, délayez-y le sucre, mettez ensemble dans la casserole, écumez et laissez cuire le sirop, jusqu'à ce qu'il tire un fil.

9. *Sirop capillaire.*

Versez de l'eau bouillante sur deux poignées de feuilles de capillaire et couvrez vingt-quatre heures; passez par un linge et faites cuire par chopine de jus, une livre de sucre à perlé; versez-y le jus et laissez réduire jusqu'à ce qu'il tire un fil.

10. *Sirop de coquelicot.*

Il se fait comme le sirop d'œillets.

11. *Sirop de citron.*

Rapez l'écorce de six citrons à un grand morceau de sucre, mettez-en une livre et demie avec trois chopines d'eau sur le feu, écumez et faites cuire jusqu'à ce qu'il tire un fil; exprimez le jus de ces six citrons par un linge, mettez-le avec le sucre et faites bouillir demi-quart d'heure; laissez refroidir et serrez dans des bou-

teilles : vous vous en servez pour faire de la limonade, en mettant le quart d'un verre que vous remplissez d'eau.

12. *Hippocrat.*

Mettez un pot de bon vin rouge dans une grande bouteille qui ait une large ouverture, avec demi-livre de sucre pilé, un gros de cannelle, huit cloux de girofle et le demi-quart d'une noix de muscade rapée; laissez reposer huit jours, remuez tous les jours la bouteille et passez par un linge.

13. *Ratafia de cerises.*

Otez les queues à des monmorencys, mettez-les dans un grand flacon avec une large ouverture, versez-y un un pot d'eau-de-vie ou de l'eau de cerises, et laissez infuser quatre ou cinq semaines au soleil, en secouant souvent le flacon et filtrez par la chausse : vous pouvez à volonté concasser les noyaux avec les cerises, avant de les mettre dans l'eau-de-vie.

14. *Ratafia de coings.*

Frottez les coings avec une serviette et rapez-les sur une rape, mettez-les pendant la nuit à la cave, exprimez-en tout le jus, ou pour le mieux, faites les presser à la pharmacie; mêlez un pot de jus et un pot d'eau-de-vie, mettez-y demi-livre de sucre pilé et trente amandes amères pelées et pilées; tenez-le six à huit semaines dans un endroit tempéré, passez par la chausse et serrez dans des bouteilles.

15. *Ratafia de fraises.*

Mettez-demi pot de belles fraises dans une grande bouteille, qui ait une large ouverture, avec demi-pot d'eau-de-vie, et laissez reposer trois semaines à un endroit tempéré, pressez par un linge et remettez dans la

bouteille; ajoutez demi-livre de sucre pilé, un gros de cloux de girofle et la moité autant de cannelle concassée : laissez infuser six semaines et filtrez.

16. *Citronelle.*

Prenez trois citrons de manière qu'il ne reste rien de blanc à l'écorce; mettez celle-ci dans un flacon à large ouverture avec un pot d'eau-de-vie et laissez infuser dans un endroit chaud; ajoutez l'écorce d'un quatrième citron rapée à un morceau de sucre et ce qu'il faut encore de sucre pilé; laissez reposer huit jours avant de vous en servir.

17. *Sirop d'orgeat.*

Prenez demi-livre d'amandes douces et demi-quart d'amandes amères, pelez et jetez à mesure dans l'eau froide, séchez-les avec un linge et pilez-les aussi fin que possible en arrosant de temps en temps avec de l'eau de cerises; délayez avec une chopine d'eau de cerises simple et pressez le lait par un linge; faites cuire et réduire une livre de sucre avec de l'eau en sirop épais, ajoutez le lait d'amandes, laissez onder deux ou trois fois et refroidir dans une terrine; serrez dans des bouteilles et couvrez de papier : avec deux ou trois cuillerées de ce sirop, dans un verre d'eau, vous aurez à l'instant un lait d'amandes.

18. *Manière de faire le Punsch.*

Pour une chopine d'arrak ou de rhum, prenez six citrons et trois quarts de sucre; rapez deux ou trois de ces citrons sur le sucre et pressez-y le jus de six citrons; versez-y environ deux pots d'eau bouillante, ou pour le mieux du thé auquel vous ajoutez de l'eau bouillante, suivant le besoin : ajoutez demi-bouteille de rhum ou d'arrak et servez chaud.

19. *Manière de faire le Bischof.*

Pelez de belles oranges mûres, sans y rien laisser de blanc, et mettez-les sur un fourneau pour les sécher, afin de pouvoir les piler avec demi-livre de sucre, exprimez-y le jus des oranges, versez-y un pot et demi de pontac, ajoutez encore demi-livre de sucre, laissez reposer vingt-quatre heures dans un pot de terre et passez par un linge; vous pouvez, au lieu de pontac, prendre de l'eau-de-vie de cognac.

20. *Ratafia de noix.*

Cueillez entre la St. Jean et la St. Jacques une livre de noix, essuyez et coupez-les avec l'écorce extérieure en petits morceaux, qu'il faut encore concasser dans un mortier, mettez-les dans un grand flacon avec de l'eau-de-vie pendant quinze jours au soleil; passez par un linge dans un autre flacon, ajoutez pour un pot d'eau-de-vie demi-once de cannelle et demi-once de cloux de girofle concassés; laissez encore reposer huit jours, après lesquels vous écumez demi-livre de sucre avec chopine d'eau; lorsqu'il sera refroidi, versez-le dans le flacon, laissez reposer trois jours et passez par la chausse; exprimez encore le marc qui se trouve au fond par un linge.

21. *Ratafia de noyaux de pêches.*

Prenez un quarteron d'amandes de pêches pilées, un quart d'once de cannelle et un gros de cloux de girofle concassés; faites infuser dans un pot d'eau-de-vie jusqu'à ce qu'elle en ait pris le goût, ajoutez un quart de sucre pilé, laissez reposer huit jours et passez par la chausse.

MANIÈRE DE CONFIRE, SÉCHER ET CONSERVER LES FRUITS ET LÉGUMES.

1. *Manière de sécher des groseilles.*

Battez le blanc d'un œuf avec un peu d'eau de rose, trempez-y de belles grappes de groseilles rouges, tournez-les dans du sucre tamisé, de sorte qu'elles en soyent tout entourées, formez-en de petits paquets, attachez avec un fil, faites sécher dans une chambre chaude et serrez dans des boites.

2. *Petits pois secs.*

Ecossez de tout petits pois, faites-leur faire quelques ondées dans l'eau bouillante et égouttez-les dans un tamis; formez des caisses de papier, couvrez le fond de petits pois, faites-les scéher sur le potager pendant que la plaque est encore chaude, et serrez-les dans des verres à confiture que vous couvrez d'une vessie; elles se conserveront tout l'hiver. Lorsque vous voudrez vous en servir, trempez-les la veille dans l'eau fraiche, que vous changez le matin : une heure après faites-les bouillir, laissez égoutter et accommoder comme les poids verds.

3. *Autre manière.*

Ecossés et triés proprement les petits pois, remplissés-en de fortes bouteilles, qui doivent avoir été rincées la veille; couvrés avec de la vessie, pour qu'il n'y entre pas d'air, rangés-les dans un chaudron, en les enveloppant de paille, pour qu'elles ne se heurtent pas; remplissés le chaudron d'eau froide, jusqu'au col des bouteilles, faites du feu et laissés bouillir un quart d'heure, retirés le feu et laissés refroidir jusqu'au lendemain sans

y toucher; essuyés et serrés-les dans un endroit sec ; il ne faut les déboucher qu'au moment de s'en servir, car pour peu qu'il y entràt d'air, les pois se gâteraient. Vous pouvés conserver de la même manière de jeunes haricots; il faut tremper les uns et les autres dans l'eau fraiche une heure avant de s'en servir.

4. *Fruits en bouteilles.*

Cette manière de conserver les fruits est une des plus avantageuses que l'on connaisse ; on prend communément des cerises, des prunes, des pruneaux, des mirabelles, des abricots et des framboises. Il faut se procurer des bouteilles avec une large ouverture, pour pouvoir commodément y entrer avec une cuillère; rincés-les la veille et séchés-les dedans avec un linge, pour qu'il n'y reste pas d'humidité : si vous voulés vous servir de ces fruits pour des tourtes, ôtés-en le noyau; si c'est pour compotes, prenés-les avec le noyau; remplissés les bouteilles, couvrés d'une vessie, pour empêcher que l'air n'y entre, entourés de paille et mettés-les dans le chaudron avec de l'eau froide, de manière qu'elles trempent jusqu'au col; l'orsque l'eau commence à bouillir, regardés votre montre et faites cuire exactement un quart d'heure sans couvrir le chaudron; retirés tout le feu et laissés refroidir sans y toucher jusqu'au lendemain, serrés vos bouteilles dans un endroit sec, mais ne les ouvrés qu'au moment que vous voulés vous en servir : si l'on y porte de l'attention, ces fruits se conservent une année, et l'on ne trouvera aucune différence entre ceux qui sont frais. Quelques-uns soufrent les bouteilles; mais c'est une peine inutile.

5. *Méthode pour conserver les pruneaux frais pendant l'hiver.*

Cueillés-les avec des gants et laissés-y les queues; couvrés le fond d'un pot de grés de feuilles de vigne,

rangés-y les pruneaux, les queues tournés vers le haut, recouvrés de feuilles et de pruneaux, jusqu'à ce que le pot soit rempli; mettés-y encore des feuilles et un couvercle de bois, pour qu'ils n'y entre pas d'air : enterrés le pot dans le jardin, de sorte cependant qu'il ne gêle pas; lorsque vous l'aurés entammé, il faut continuer de s'en servir de suite.

Vous pouvés encore les conserver de la manière suivante : faites fondre de la cire blanche ou de la cire jaune, attachés les pruneaux deux à deux à un fil, trempés-les dans la cire tiède, pour que chaque pruneau en soit entouré, suspendés-les et lorsque vous voudrés vous en servir, détachés-en la cire et essuyés-les proprement.

6. *Méthode pour conserver les noix et les marrons.*

Il faut prendre les uns et les autres avec l'écosse extérieure, séchés du sel au four ou dans un poëlon, entremêlés-le avec le fruit dans un pot de grés, couvrés hermétiquement et enterrés-le dans un endroit, où ils ne puissent pas geler. Vous pouvés les conserver jusqu'en été.

7. *Comment conserver les citrons.*

Couvrés le fond du pot de sel bien sec, enveloppés chaque citron de papier fin, mettés-en une couche, recouvrés de sel, jusqu'à définition; couvrés bien le pot attachés encore avec du papier, pour qu'il n'y entre pas d'air.

8. *Persil confit.*

Prenés en automne ce qu'il vous en faut, tandis que le persil est encore bien verd; effeuillés, séchés et hâchés-le bien fin, chauffés un morceau de beurre, passés-y le persil et laissés-le quelques jours dans une terrine; retirés-le avec une cuillère dans un petit pot et laissés l'eau qui se trouve au fond de la terrine, mettés le pot

au chaud pour faire fondre le beurre, et laissés refroidir: couvrés et serrés-le pour vous en servir pendant l'hiver.

9. *Verjus.*

Egrappés le raisin avant qu'il soit mûr, pressés-en le jus et mettés-le dans une casserole, écumés soigneusement et faites cuire demi-heure; laissés refroidir et versés-le dans des bouteilles; laissés-les huit jours au soleil et serrés-les à-la cave : ce verjus vous servira pour les sauces et ragoûts.

10. *Haricots confits.*

Tirés les fils à de très-jeunes haricots et coupés-les en deux filets, faites-leur faire une seule ondée dans l'eau bouillante; retirés-les sur des élages pour les laisser égoutter: couvrés le fond d'un tonnelet de feuilles de vigne, mettés-y une couche d'haricots, une petite poignée de sel et continués jusqu'à ce que votre tonnelet soit rempli; couvrés de feuilles de vigne et d'un couvercle de bois, qui doit y entrer, chargés de pierres et mettés-les à la cave; si au bout de quelques jours ils n'avaient pas tiré assez de saumure, il faudrait y mettre une poignée de sel et de l'eau, de manière qu'ils y trempent : vous pouvés commencer à vous en servir au bout de trois semaines; ôtés ceux qui sont entamés et qui ont mauvaise odeur, et remettés un peu d'eau fraiche avec du sel.

Vous pouvés encore les faire de la manière suivante: coupés les haricots dans toute leur longueur en filets minces, salés et mêlés-les bien dans un baquet, mettés de la sarriette au fond d'un tonnelet, versés-y les haricots, recouvrés de sarriette et d'un couvercle de bois chargé de pierres; le lendemain vous y verserés de l'eau jusqu'à la surface. Lorsqu'on veut s'en servir, il faut les mettre tremper la veille dans l'eau fraiche et la changer plusieurs fois avant de les mettre sur le feu.

11. *Haricots confits au vinaigre.*

Choisissés-les très-jeunes, tirés-leur les fils et faites-leur faire une ondée ou deux dans l'eau bouillante, laissés-les égoutter et refroidir. mettés-les dans un pot de grés, versés-y du vinaigre pour qu'ils en soient entièrement couverts, couvrés de bonne huile d'olive de la largeur d'un bon doigt et fermés d'une vessie. Vous pouvés les conserver tout l'hiver et vous en servir pour salade.

12. *Haricots séchés.*

On peut s'y prendre de plusieurs manières : la meilleure méthode c'est de les prendre avant que la fève ne soit formée, tirés-en les fils et passés-les à un gros fil d'une aune de long, de manière qu'ils ne se touchent pas; faites-leur faire deux ou trois ondées dans une marmite ou chaudière d'eau bouillante, laissés bien égoutter et suspendés dans la fumée de la cheminée jusqu'à ce qu'ils soient entièrement secs, serrés-les dans un endroit qui ne soit pas exposé à l'humidité; lorsqu'on veut s'en servir il faut les mettre tremper dans l'eau froide la veille de s'en servir, puis les faire bouillir demi-heure et finir comme les haricots verds.

Vous pouvés les sécher à l'air; lorsque vous les aurés bouillis comme les précédens, retirés-les sur des clayes ou dans de larges paniers, exposés-les à l'air, mais point au soleil qui les jaunirait; vous pouvés encore les sécher au four, mettés-les-y lorsque le pain en sera retiré quelque temps.

13. *Manière de confire les choux* (*Choucroûte*).

Choisissés de grosses têtes bien fermes, ôtés-en les feuilles entamées, fendés-les par le milieu, enlevés le trognon et faites-les couper sur un rabot, poudrés le fond et le bord du tonneau d'un peu de farine et d'une poignée de sel; prenés garde de ne pas trop saler,

crainte qu'ils ne racornissent; faites-les enfoncer avec un gros pilon de bois à mesure que vous y avés mis un baquet de choux et une petite poignée de sel, continués de cette manière jusqu'à ce que vous y ayés mis tous vos choux, couvrés d'une vieille serviette et d'un couvercle que vous puissiés enfoncer dans le tonneau et chargés de pierres; s'ils ne tiraient pas de saumure jusqu'au lendemain, il faudrait y mettre de l'eau.

14. *Navets confits.*

Lavés, pelés et coupés-les sur le rabot comme les choux, mais un peu moins fins, et finissés-les de même.

15. *Choux verds confits.*

Coupés les têtes de chou en quartiers, faites-les blanchir demi-quart d'heure à l'eau bouillante, laissés égoutter sur des clayes, rangés-les serrés dans un tonneau et et versés-y une saumure que vous aurés premièrement fait bouillir et refroidir, composée d'eau et de sel couvrés de feuilles de choux et d'une serviette et enfoncés-y un couvercle chargé de pierres; lorsque vous voudrés vous en servir, il faut les tremper une heure dans l'eau fraiche.

16. *Cornichons.*

Prenés-les tous petits, poudrés de sel et laissés reposer un jour, frottés-les avec un linge, mettés-les dans une casserole avec du vinaigre et faites bouillir un petit quart d'heure, versés-les avec le vinaigre dans une terrine pour les laisser refroidir; couvrés le fond d'un pot ou d'un verre à confiture de fenouil, feuilles de laurier, cloux de girofle et des cornichons; faites bouillir d'autre vinaigre que vous y versés tout chaud et couvrés comme ci-dessus.

17. *Autre manière.*

Choisissés les cornichons petits et sans tache, essuyés

et piqués-les avec une grosse épingle, trempés-les vingt-quatre heures dans l'eau fraiche, faites une saumure avec de l'eau et du sel assez épaisse pour porter un œuf, versés-la sur les cornichons et laissés reposer six ou huit jours, retirés-les et mettés au fond d'un pot des feuilles de laurier, des cloux de girofle, poivre entier, une ou deux racines de gingembre et les cornichons; ajoutés de bon vinaigre bouillant et couvrés d'un bon couvercle de bois chargé de pierres.

18. *Concombres au sel.*

Mettés des concombres moyennes dans de l'eau fraiche, retirés, et séchés-les avec un linge, mettés-les dans un tonnelet avec des feuilles de vigne et de l'anet, faites bouillir une saumure d'eau et de sel, versés sur les concombres et laissés reposer jusqu'au lendemain, faites bouillir cette saumure pour la seconde fois, versés dans le tounelet et répétés cette opération trois ou quatre jours de suite; après lesquels vous ferés fermer le tonneau et ils se conserveront deux ou trois ans.

19. *Manière de conserver les concombres pour salade.*

Prenés-en des moyennes qui soyent bien fermes, pelés-les et n'y laissés rien de verd, coupés comme pour salade, mêlés-y du sel, étendés une serviette sur une passoire et laissés égoutter les concombres pendant la nuit, mettés-les sans presser dans un pot de grés qui ne doit en être rempli qu'à moitié, chauffés de bon vinaigre, laissés refroidir et versés sur les concombres, de manière qu'elles en soyent entièrement couverts, ajoutés la largeur de deux doigts d'huile d'olive, couvrés de papier et serrés dans un endroit frais et sec; lorsque vous voudrés vous en servir, retirés avec une cuillère ce qu'il vous en faut et recouvrés bien le pot, pour

qu'il n'y entre pas d'air, sans quoi elles se corrompent.

20. *Betteraves.*

Faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soyent tendres, pelés et coupés-les en rouelles, mettés-les dans un pot avec poivre, sel, coriandre et vinaigre. Vous pouvés commencer à vous en servir au bout de quatre jours.

21. *Asperges.*

Coupés-en tout le verd en petits morceaux, lavés et laissés-les bouillir un demi-quart d'heure, mettés une poignée de sel dans l'eau qui les a bouillies et laissés refroidir, posés une passoire sur une terrine pour laisser égoutter les asperges, mettés-les dans une bouteille avec une large ouverture et ajoutés la saumure susdite, bouchés ou couvrés d'une vessie, serrés à la cave et enfoncés les bouteilles dans le sable dont il faut qu'elles soyent toutes couvertes pour les préserver de l'air; lorsque vous voudrés vous en servir, trempés les asperges une heure dans l'eau fraiche : elles pourront servir à faire des entremets, en les accommodant comme les petits pois ou pour salades, avec huile et vinaigre.

22. *Manière de saler le beurre.*

Plus il sera frais et mieux il se conservera, lavés-le quatre ou cinq fois dans l'eau froide, déchirés-le en petits morceaux larges et menus, pressés et séchés-les avec une serviette, mettés-les sur un tour très-propre et pétrissés trois livres de beurre avec un quart de livre de sel, poudrés-en le fond d'un pot de grés et pressés-y le beurre aussi serré que possible, unissés le dessus, couvrés d'une vessie ou de papier et mettés-le à la cave.

23. *Manière de fondre le beurre frais.*

Mettés du bon beurre frais dans un pot de terre tout neuf, posés-le dans un vase où il y a de l'eau assez

chaude pour y tenir la main, et couvrés d'un poids pour l'empêcher de renverser; lorsque l'eau sera refroidie, remettés-en d'autre comme la première et laissés-y le beurre une ou deux heures; quand l'eau sera entièrement froide, étendés une serviette sur un pot bien sec, versés-y le beurre avec précaution, pour que la mègue reste au fond; lorsqu'il sera entièrement affermi, couvrés et attachés avec un papier : ce beurre peut servir pour toutes les sauces comme le beurre frais; mais il faut en prendre une plus petite portion.

24. *Manière de fondre le beurre.*

Mettés-le dans une grande marmite qui ne doit être remplie qu'à la moitié, ne le quittés pas et tenés un plat d'étain pour le besoin près de vous; lorsque le beurre commencera à s'échauffer, remués souvent avec une grande cuillère ou puisoir de fer; au cas qu'il monte trop vîte et risque de se répandre, vous n'avés qu'à y jeter le plat d'étain qui le fera baisser à l'instant et vous donnera le temps d'abattre le feu. Faites bouillir en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'il soit clair; lorsqu'il continuera à bouillir dans la cuillère; qu'il formera des vessies et que le grattin sera de belle couleur dorée, c'est preuve qu'il est assez cuit. Retirés-le du feu et laissés-le reposer une bonne demi-heure, étendés une serviette sur le vase où vous voulés le conserver et versés-y doucement le beurre; lorsqu'il sera à moitié froid, tournés avec une grande cuillère de bois jusqu'à ce qu'il soit épais. Ce beurre se conservera un an ou deux : de cent livres il doit en rester quatre-vingt lorsqu'il sera fondu.

25. *Manière de conserver les œufs.*

De plusieurs moyens dont je me suis servi, je n'en ai point trouvé de plus satisfaisant que celui-ci : mettés des cendres bien sèches dans un vaisseau de bois, posés-y

les œufs sur la pointe, recouvrés de cendres et d'œufs jusqu'à ce que le vaisseau soit rempli; examinés toutes les trois ou quatre semaines en regardant chaque œuf à la lumière; si vous en trouvés qui commencent à se troubler, il faut vous en servir de suite; si les cendres avaient pris de l'humidité, il faudrait en mettre d'autres: de cette manière vous pourrés conserver des œufs pendant tout l'hiver sans en perdre un seul.

Les œufs pondus au mois de Septembre se conservent mieux que ceux du mois d'Août; si vous en avés de gelés, mettés-les dans l'eau froide, pour les faire dégeler, et servés-vous-en de suite.

26. *Pot pourri.*

Quoique le pot pourri ne soit pas un object de cuisine, j'ai cru que l'agrément qu'il offre pour parfumer les appartemens et le linge le ferait trouver avec plaisir dans ce recueil.

Commencés par vous procurer une provision de sel séché soit au four soit dans un poëlon, effeuillés toutes les fleurs que vous voulés y mettre, ôtés-en la tige et tout le verd, poudrés le fond du vase d'une bonne poignée de sel, mettés-y d'abord des violettes et une poignée de feuilles de rose, quatre poignées de fleurs d'orange, qui en font l'âme, quatre poignées d'œillets mordorés simples, autant de morjolaine, fleurs de lavande, feuilles d'hysope, fleurs et feuilles de romarin, deux poignées de basilic, feuilles de myrthe, melisse, sauge, menthe : une poignée de chaque espèce; demi-once de cannelle et autant de cloux de girofle concassés.

Prenés ce que vous pourrés vous procurer de ces herbes et entremêlés toujours chaque espèce avec du sel; il faut remuer le pot tous les jours pendant les premiers mois, le mettre pendant le mois d'Août au soleil pour en tirer toute l'humidité; au mois de Septembre il suffit de le remuer tous les huit jours, et plus tard vous ne

le remués que lorsque vous voudrés parfumer l'appartement; il faut le tenir toujours bien couvert.

Ce pot pourri se conserve plusieurs années; on peut ajouter annuellement les plantes que l'on juge á.propos et y ajouter toujours du sel séché.

MANIÈRE DE SALER LE PORC ET DE FAIRE LE BOUDIN.

Il est plus avantageux de saler le lard immédiatement après que le porc a été tué, parce que la chair étant encore chaude, le sel et le salpêtre y pénètreront mieux et le lard deviendra plus ferme. Lorsque le porc sera nettoyé et coupé, prenés une cuve qui ait un bouchon près du fond, par lequel vous puissiés tirer l'eau salée; poudrés le fond de quelques poignées de sel, couchés y l'un des côtés, de manière que la couenne touche le fond; frottés le lard d'une poignée de salpêtre et quelques poignées de sel; mettés-y le second côté, chair contre chair, après l'avoir frotté de même; ajoutés le reste du porc, après en avoir réservé les rôts et ce qu'il vous faut pour les saucisses, poudrés encore de quelques poignées de sel et couvrés la cuve. Faites écouler tous les jours la saumure de votre viande et arrosés-en le lard et le reste: tournés tous les deux jours les côtés, et mettés celui qui est en haut dans le fond. Vous pouvés à volonté y mettre de l'ail coupé fin; votre viande n'en sera pas meilleure, mais elle se conservera plus long-temps.

Au bout de trois ou quatre jours, vous pourrés suspendre les pièces où il y a beaucoup d'os dans la fumée, laissés les grosses pièces huit jours au sel, deux ou trois jours suffisent pour les jambons fourrés; quant aux gros jambons qui ne sont pas fourrés, il faut les

frotter fortement de sel et de salpêtre, qu'il faut faire entrer jusqu'aux os et les laisser quinze jours au sel; laissés-y le lard quatre à cinq semaines. Si vous pouvés le tenir à quelque distance de la fumée, il sera meilleur et plus appétisant; fumés sans discontinuer pendant huit jours, et pour peu que le temps soit doux, pendant quinze, au bout desquels il ne sera plus nécessaire de faire une fumée particulière.

2. *Jambons fourrés.*

Prenés ceux de devant, ou à volonté ceux de derrière, coupés-les de la grandeur que vous jugerés à propos et ôtés-en la clavicule; vous prendrés pour un jambon une livre de sel, une once de salpêtre et demi-once de poivre, mêlés et fourrés-en tout autour des os et à l'endroit où vous en avés ôté, tant que vous pourrés en mettre, frottés-le avec le reste et rassemblés les couennes, en laissant un bon bout de fil pour les suspendre; mettés-les deux ou trois jours au sel avec l'autre viande et trois ou quatre semaines dans la fumée.

3. *Boudin au foie.*

Faites bouillir le mou une demi-heure et ne passés que légèrement le foie dans l'eau bouillante sans cuire, puisque cela le rendrait dur; hâchés l'un et l'autre très-fin et mettés-le dans une terrine; faites bouillir de la paune jusqu'à ce qu'elle soit ferme, coupés-la en dés, trempés une livre de pain blanc dans une chopine de lait, pour en former une soupe épaisse; coupés douze à quinze gros oignons en filets minces, passés-les dans le beurre pour les cuire sans colorer; mettés-en la moitié avec la soupe au lait, la graisse et le foie hâché; ajoutés seize œufs entiers, poivre, sel, cloux de girofle et noix de muscade pilée; mêlés et délayés avec le bouillon gras du chaudron, refroidi, jusqu'à ce que votre farce ait la consistance pour en remplir les boyaux.

4. *Boudin au sang.*

Ramassés-le dans un vase, en tournant pour l'empêcher de se cailler, et mêlés-y autant de lait que vous avés de sang; passés-le par un tamis dans une terrine, où vous aurés mis poivre, sel, gingembre et marjolaine en poudre; délayés pour faire fondre le sel et les épiceries; faites bouillir la crépine avec la graisse que vous avés enlevée au mou et au foie; coupés-la en filets, mettés-la avec la cervelle dans le sang et remplissés les boyaux, faites-les cuire lentement dans le chaudron : les boudins au foie doivent cuire un peu plus long-temps que ceux au sang; retirés-les dans l'eau fraiche et faites égoutter sur un linge propre.

5. *Gros saucisson.*

Prenés de la même chair hâchée que pour les saucisses, ajoutés demi-livre de lard coupé en dés, une oreille coupée en filets, un peu de salpêtre, poivre, sel, cloux de girofle pilés, et pétrissés bien le tout : lorsque l'estomac du porc sera bien nettoyé, fermés les ouvertures en les attachant avec un gros fil, que vous laissés assez long pour le suspendre dans la fumée; remplissés avec la viande de manière quil soit très-ferme, passés-y de petites brochettes de bois et affermissés encore par précaution avec du fil.

Lorsque les boudins seront boullis, abattés le feu et ne laissés que la braise sous le chaudron, mettés-y le saucisson et laissés cuire lentement un quart d'heure; si vous laissiés bouillir trop vite, il risquerait de crever; mettés deux ou trois jours au sel, après lesquels vous le fumerés trois ou quatre semaines.

On peut, après l'avoir traité comme le précédent, le faire bouillir, soit de suite, soit après l'avoir tenu un jour au sel; mettés-le dans une marmite avec de l'eau froide et laissés bouillir une heure sans couvrir, retirés pour le mettre entre deux planches avec quelques pierres pen-

dant la nuit; fourrés-le dans une vessie de bœuf et fumés-le pendant quinze jours, après lesquels on sert sans bouillir.

6. *Autre manière.*

Hâchés la chair comme pour le premier, ajoutés-y de la panne coupée en dés, une cuillerée de foie hâchée, un verre de sang, poivre, sel et cloux de girofle; finissés comme le précédent et mettés-le quinze jours à la fumée : pour l'avoir bon, il faut le manger de suite.

On peut conserver le premier jusqu'au printemps; lavés et mettés-le dans une marmite avec de l'eau froide, une poignée de sel, quelques feuilles de laurier, racine de gingembre et deux oignons entiers; faites bouillir deux heures sans couvrir, crainte qu'il ne crève; retirés pour le mettre sous presse entre deux planches et quelques pierres.

7. *Manière de cuire le jambon.*

Trempés-le un ou deux jours, suivant le besoin, dans l'eau froide pour le désaler; changés-la tous les jours une ou deux fois, enveloppés et cousés-le dans un torchon blanc, mettés-le dans une marmite suffisamment grande avec quelques feuilles de laurier, racine de gingembre, céleri, poireau, poivre entier et suivant le besoin du sel; faites cuire lentement et à petit feu pendant quatre ou six heures; retirés-le dans un vase profond, couvrés d'une planche et de pierres, versés-y la cuisson et laissés refroidir : ôtés le linge, détachés doucement la peau sans entamer la graisse, renversés-la et dressés le jambon sur le plat, où vous voulés le servir; poudrés de chapelure de pain séché et tamisé, avec du persil hâché.

8. *Saucissons communs.*

Hâchés la chair du porc avec le cœur, le rognon et la couenne; après avoir fait bouillir cette dernière,

mettés-y un peu de de salpètre, poivre, sel à volonté, cumin et au besoin un verre d'eau, ce qui ne sera nécessaire qu'au cas que la viande ne puisse passer par la seringue ou par le cornet : remplissés des boyeaux de bœuf et mettés-les au plus huit jours dans la fumée; vous pouvés vous en servir dès le troisième jour.

9. *Cervelat.*

Prenés de la cuisse du porc pour hâcher, faites bouillir la peau et les oreilles, lorsqu'elles seront tendres, coupés l'un et l'autre en filets très-minces et longs comme le petit doigt; ajoutés à la viande avec poivre, sel et cloux de girofle, pétrissés et remplissés des boyaux de bœuf bien serrés d'un quart-d'aune de long, faites-les bouillir un quart-d'heure dans l'eau, retirés pour les mettre sous presse entre deux planches avec des pierres; laissés-les quatre à cinq jours dans la fumée, après lesquels on peut s'en servir sans les faire bouillir.

10. *Bœuf salé.*

Coupés à volonté des pièces du cuissot larges comme la main; si c'est pour mettre avec le légume, prenés de la poitrine; lavés et trempés pendant quelques heures dans l'eau froide, frottés chaque morceau de sel et de salpètre : prenés un petit cuveau, ou tel autre vase assés grand; poudrés le fond d'une poignée de sel, une petite poignée d'oignons ou d'échalottes hâchées, feuilles de laurier basilic en poudre, cloux de girofle et poivre entier; mettés-y les morceaux de viande l'un à côté de l'autre, repoudrés de sel et d'assaisonnement comme ci-dessus; couvrés d'un couvercle qui entre dans le cuveau et de pierres pour mettre sous presse; tournés tous les deux jours de sorte que le haut soit au fond : au bout de trois semaines vous pourrés commencer à vous en servir.

Si vous voulés faire cuire cette viande avec quelque

légume, il faut la mettre tremper une heure ou deux dans l'eau fraiche pour la désaler; si au contraire vous voulés la servir froide, il suffit de la faire laver et bouillir jusqu'à ce qu'elle soit tendre.

11. *Autre manière.*

Il faut prendre du cuissot d'un jeune bœuf, où il n'y ait que peu de graisse; coupés-les en pièces de trois à quatre livres, faites tremper quatre heures dans l'eau fraiche, que vous rechangés au bout d'une heure, frottés chaque morceau sans l'essuyer de sel et de salpêtre, mettés-le avec une poignée de sel au fond du vase, re-poudrés de sel, couvrés et mettés sous presse comme les précédens, tournés tous les jours et commencés à vous en servir au bout de dix ou quinze jours. Vous la ferés bouillir dans l'eau avec quelques feuilles de laurier, racines de céleri, un oignon et quelques cloux de girofle jusqu'à ce que la viande soit tendre, elle se conserve quatre à six semaines dans cette saumure; pour lors il faut le désaler quelque temps suivant le besoin. Vous pouvés la servir froide et la couper par tranches fines comme le jambon; elle a moins de goût que la précédente qu'on peut conserver près de dix semaines dans la saumure.

12. *Langue fumée.*

Lavés proprement une langue de bœuf, frottés-la de sel et de salpêtre, mettés-la avec sel, basilic et thim dans un vase et tournés-la tous les jours pendant trois semaines; si vous voulés la fumer, fourrés-la dans une vessie et suspendés-la dans la fumée.

13. *Oie salée et fumée.*

Lorsque l'oie sera nettoyée et vidée, coupés en le col et les abattis, fendés-la sur le dos et désossés-la de manière à pouvoir enlever tout le squelette, frottés l'intérieur de sel et de salpêtre entremêlé de cloux de

girofle pilés; roulés-la bien serrée et attachés fortement avec de la ficelle, salés et mettés-la pendant dix jours sous presse, fourrés-la dans la vessie pour la fumer quatre ou cinq jours; lorsque vous voudrés vous en servir, retirés-la de la vessie, faites-la bouillir dans l'eau pour la manger froide, ou faites-la cuire dans les choux confits.

14. *Moutarde au moût.*

Ecumés et laissés réduire le moût à la moitié, délayés la moutarde avec pendant qu'il est tout bouillant et serrés-la dans des verres; elle se conserve toute l'année

15. *Autre manière.*

Faites bouillir trois ou quatre gousses d'ail dans demi pot d'eau, avec poivre et sel, laissés réduire à la moitié; ôtés l'ail et délayés la moutarde avec cette eau bouillante, en tournant quelque temps : cette manière est très-bonne et se conserve long-temps.

NOURRITURE ET BOISSONS POUR LES MALADES.

1. *Consommé.*

Faites bouillir deux livres de bœuf maigre avec un os, que vous faites fendre par le milieu, et une vieille poule; lorsque vous aurés écumé, ajoutés un pot de vin blanc, une racine de gingembre, deux ou trois carottes rouges, sel, poivre entier et deux oignons piqués de quelques cloux de girofle; couvrés et faites bouillir six heures à un feu modéré, passés le bouillon par un tamis de crin, pressés la viande par un linge fort et laissés reposer jusqu'au lendemain, dégraissés cette gelée, mettés-la dans une casserole de terre et faites-la épaissir

en tournant, versés sur un plat large et laissés refroidir. Détachés et coupés cette gelée en petites tablettes quarrées que vous faites sécher sur un fourneau. Lorsque vous voudrés en faire usage, faites fondre une de ces tablettes dans du bouillon qu'on peut faire prendre au malade.

Cette gelée est fort avantageuse pour les personnes délicates, qui peuvent s'en servir en voyage. Si l'on veut en avoir une plus grande quantité, il n'y a qu'à doubler la dose.

2. *Gelée pour les malades.*

Mettés trois livres de cuissot de bœuf avec le muscle du genou et deux pieds de veau dans une marmite avec de l'eau froide, écumés et versés-y deux pots de vin blanc, ajoutés céleri, poireau, trois à quatre carottes, une racine de gingembre et deux oignons piqués de quelques cloux de girofle; faites bouillir six heures, retirés la viande et passés le bouillon par un passoire; laissés reposer quelques heures pour pouvoir enlever toute la graisse; remettés la cuisson dans une casseroie de terre, cassés deux œufs avec la coque, délayés dans le bouillon et lorsqu'il commence à s'éclaircir, passés par une serviette, que vous attachés aux quatre pieds d'un tabouret, sous lequel vous avés posé une terrine. Si le malade peut prendre de la viande, laissés refroidir le bœuf, coupés-le en tranches minces sur une assiette et versés-y de cette gelée.

3. *Gelée de veau.*

Prenés deux livres de cuissot de veau, deux pieds et une vieille poule et faites bouillir dans une marmite de terre; lorsque vous aurés écumé, ajoutés demi-quarteron de rapure de corne de cerf dans un linge, du sel, quelques carottes, un oignon avec la gousse, deux scorsonères et un pot de vin blanc qui soit bon, sans

être trop fort; faites bouillir cinq à six heures, jusqu'à ce que tout soit bien tendre; passés par une passoire, laissés refroidir et enlevés toute la graisse : clarifiés comme une autre gelée et faites prendre suivant qu'il sera ordonné, soit pure, soit dans du bouillon.

4. *Soupe au cumin.*

Faites frire du pain coupé en dés et laissés bien égoutter; mettés du cumin ce que vous pouvés prendre avec deux doigts, dans le poëlon; versés-y le double de l'eau qu'il vous faut pour votre soupe, et faites bouillir demi-quart d'heure; si vous ne voulés pas que le cumin soit dans la soupe, passés et pressés le bouillon par un linge, remettés dans le poëlon avec le pain et un peu de sel et faites bouillir un bon quart d'heure; dressés et laissés un peu reposer pour pouvoir dégraisser votre soupe. si on le juge à propos, on peut, suivant les circonstances, y mettre un jaune d'œuf.

5. *Soupe aux écrevisses.*

Lavés et laissés égoutter seize à dix-huit petites écrevisses, faites attention qu'il n'y en ait point de morte, qui sont malsaines et donneraient mauvais goût à votre bouillon : pilés-les vivantes dans un mortier bien propre, faites bouillir avec une chopine de bon bouillon, qui ne soit pas trop salé, jusqu'à ce qu'elles soyent d'un beau rouge; pressés par un tamis ou un linge bien propre, grillés-les dans demi-once de beurre frais, versés-y le bouillon où elles ont été cuites, avec une tasse d'eau, faites faire quelques ondées et pressés encore par un tamis; laissés encore faire quelques bouillons et dressés sur des tranches de pain blanc, que vous aurés fait colorer sur le gril; vous pouvés à volonté lier d'un jaune d'œuf. Il faut suivre, pour l'assaisonnement, la diète prescrite.

6. *Soupe au cerfeuil.*

Faites bouillir un quart d'heure du bouillon de veau avec une poignée de cerfeuil hâché, et dressés sur deux tranches de pain blanc comme ci-dessus : ajoutés suivant le goût ou régime, une liaison de jaune d'œuf.

7. *Soupe à la chicorée.*

Hâchés de la belle chicorée jaune, passés-la dans un petit morceau de beurre, versés-y moitié eau et moitié bouillon et faites cuire demi-quart d'heure; mettés-y quelques tranches de pain grillé, faites mitonner et liés d'un jaune d'œuf.

8. *Soupe aux herbes.*

Prenés une poignée d'épinards et un peu de persil, hâchés fin et finissés comme la précédente.

9. *Soupe à l'aïl.*

Faites bouillir un gousse d'ail avec une chopine d'eau et un peu de sel; mettés deux tranches de pain coloré sur le gril, dans une soupière, avec deux cuillerées d'huile fine, dressés-y votre bouillon avec l'ail que vous coupés ou écrasés, et couvrés pour laisser amollir : cette soupe est très-saine dans les coliques.

10. *Sago ou bouillon.*

Triés et lavés plusieurs fois un quart de livre de sago, versés-y de l'eau bouillante et laissés reposer demi-heure; ôtés cette eau et mettés-en d'autre, que vous y laissés encore demi heure; faites bouillir une heure avec un peu de beurre et une chopine de bouillon, qui n'est point salé. La manière de cuire le sago au vin, qui est très-fortifiant pour les convalescens, a été marquée à l'article des soupes.

11. *Soupe aux racines.*

Ecumés une livre de jarret de veau, mettés-y deux carottes coupées en zestes, un panais, deux scorsonères, une racine de céleri et un navet; faites bouillir deux heures et servés-vous de ce bouillon pour la soupe, que vous pouvés à volonté lier d'un jaune d'œuf, et mettés-y un peu de ciboulette coupée : on peut faire boire ce bouillon au malade, comme la crême de ris et d'orge.

12. *Soupe au vin.*

Faites bouillir un verre de bon vin blanc et un verre d'eau avec un morceau de sucre et réduire à la moitié; liés de deux jaunes d'œufs et dressés sur deux tranches de pain blanc, que vous aurés fait colorer sur le gril; si vous voulés faire du vin chaud, vous le trouverés à l'article des soupes.

13. *Du ris et de l'orge.*

On y fait communément cuire un jarret de veau ou une vieille poule; vous pouvez faire deux portions d'une poule et n'en prendre qu'une moitié à la fois; faites écumer dans une marmite de terre, mettez-y l'orge ou le ris, avec un peu de poireau et une racine de persil; lorsqu'il aura cuit une heure, ajoutez du bouillon et laissez cuire lentement sur une braise modérée : vous pouvez tenir ce bouillon toute une journée au chaud et en faire prendre la crême au malade. Le gruau d'avoine se prépare de même; les vermicelles et le gruau se trouvent à l'article des soupes; il ne faut pas y mettre du beurre pour les malades, et suivant les circonstances couper ces bouillons d'un jaune d'œuf.

14. *Asperges.*

Ne les faites cuire dans l'eau qu'à moitié, et si le malade ne doit pas manger de beurre, versez-y du bouil-

lon pour finir de les cuire, dressez les asperges et liéz deux jaunes d'œufs avec un peu de bouillon, laissez épaissir en tournant sur le feu et versez sur les asperges. On peut accommoder de cette manière les chou-fleurs, les artichaux, les scorsonères : les autres légumes ont été marqués à leur place; si vous les préparez pour un malade, il faut prendre moins de beurre et de farine et n'y mettre ni poivre ni épiceries.

15. *OEufs à l'eau.*

Si vous n'avez pas de gobelet, prenez une tasse; délayez-y le jaune d'un œuf avec une cuillère à café de sucre pilé; vous pouvez y mettre un peu d'anis, de cannelle ou de citron, suivant le goût, versez-y de l'eau froide pour remplir la tasse, qui ne doit pas être trés-grande; mettez dans une casserole avec de l'eau bouillante, couvrez et laissez épaissir au bain-marie. Vous pouvez prendre du bouillon au lieu d'eau et y mettre un peu de muscade rapée à la place du sucre; à volonté on peut prendre du lait.

16. *Caramel au bain-marie.*

Grillez une cuillerée de sucre pilé jusqu'à ce qu'il soit d'un beau cannelle, versez-y une chopine de lait, faites bouillir et passez par un tamis; délayez le jaune de quatre œufs avec deux cuillerées de sucre et le lait ci-dessus, versez sur un plat qui aille juste sur une marmite ou casserole avec de l'eau bouillante, couvrez du couvercle avec un peu de braise et laissez épaissir.

17. *OEufs frais.*

Il faut prendre les œufs aussi frais que possible; si on peut les avoir pondus dans la journée, ce sera tant mieux; versez-y l'eau toute bouillante et couvrez quelques minutes; de cette manière ils ne feront aucun mal au malade; si on les désire un peu plus fermes, il n'y a qu'à jeter la

première eau et verser une seconde toute bouillante; pour lors le malade ne doit manger que le jaune.

18. *Rôties aux petits raisins.*

Faites bouillir un quarteron de petits raisins bien nettoyés, avec un verre d'eau et un verre de vin rouge, du sucre et quelques morceaux de cannelle, laissez réduire à moitié, dressez sur trois ou quatre tranches de pain blanc coloré sur le gril, couvrez pour le laisser amollir. Les fruits cuits et compotes qui peuvent aussi convenir aux malades sont marqués à leur place.

19. *Viandes pour les malades.*

La viande rôtie convient le mieux aux convalescens; si vous voulez rôtir un poulet ou pigeon, que vous ne vous souciez pas de chauffer, n'en rôtissez que la moitié; salez l'autre moitié et mettez-le à la cave jusqu'à ce que vous vouliez vous en servir; beurrez le quart d'une feuille de papier, hâchez un peu de lard, un peu de persil, un peu de mie de pain et un peu de sel, mettez-en la moitié sur le papier, ajoutez la volaille que vous couvrez de l'autre moitié de cette petite farce; pliez le papier comme une papillote, et faites rôtir demi-heure dans le petit four ou sous un couvercle de tourtière.

Vous pouvez préparer de même une côtelette de veau. Quant aux ragoûts, qu'on trouvera à leur place, il faut toujours y mettre moins de beurre et point d'épiceries lorsqu'on veut les servir aux malades..

20. *Rôtie au vin.*

Mettez quatre tranches de pain blanc coloré sur le gril dans une jatte, avec une cuillerée de sucre pilé et un peu de cannelle, versez-y un verre de vin rouge et couvrez.

21. *Tranches de citron.*

Pelez de beaux citrons où il y a beaucoup de jus, enlevez tout ce que vous pourrez de blanc, coupez-les en rouelles, ôtez-en les pepins, poudrez de beaucoup de sucre tamisé, laissez-les former le jus et donnez-en de temps en temps au malade pour rafraîchir la bouche; vous pouvez préparer de même manière des tranches d'oranges; si le malade avait peine à avaler, donnez-lui le jus avec une cuillère à café.

22. *Gelée d'escargots et d'écrevisses.*

Prenez trente-six petites écrevisses et autant d'escargots que vous nettoyez comme il a été dit, et pilez le dans un mortier de pierre ou de marbre, faites fondre demi-once de beurre dans une marmite ou grande casserole de terre et passez-y ce que vous avez hâché, ajoutez deux pieds de veau concassés et deux pots d'eau, couvrez et laissez réduire à demi-pot, ajoutez un demi-gros de macis, un peu de sel, une poignée de persil et faites faire encore quelques ondées, pressez par un linge bien fort et laissez refroidir; mettez une cuillerée de cette gelée dans une tasse de bouillon que vous faites prendre au malade.

23. *Gelée de corne de cerf au vin.*

Faites cuire demi-livre de copeaux de corne de cerf avec un pot d'eau dans une casserole de terre, pendant quatre heures, sur un feu modéré; passez et clarifiez avec un blanc d'œuf, ajoutez une chopine de bon vin blanc, trois cuillerées de jus de citron et demi-livre de sucre, faites bouillir encore demi-quart d'heure et dressez dans une jatte.

La gelée aux amandes ou blanc-manger a été marquée à sa place.

24. *Bouillon de grenouilles.*

Prenez vingt-cinq cuisses de grenouilles avec les herbes ordonnées, faites bouillir dans deux pots d'eau et réduire à un pot.

25. *Bouillon d'escargots.*

Mettez douze escargots bien nettoyés dans deux pots d'eau, avec les herbes prescrites, faites bouillir quatre à cinq heures; passez par un linge et servez-vous-en suivant le besoin.

26. *Bouillon à la reine* ou *lait de poule.*

Délayez un jaune d'œuf dans une tasse de bouillon chaud et rapez-y un peu de muscade. Vous pouvez faire ce bouillon avec de l'eau chaude et un peu de sucre.

27. *Bouillon au gruau d'avoine.*

Faites bouillir une petite poignée de gruau dans l'eau avec un peu de beurre frais, éclaircissez avec du bouillon jusqu'à ce qu'il soit très-liquide et laissez cuire encore un quart d'heure, passez par un tamis et mettez-y un jaune d'œuf, avec un peu de macis pilé ou de la muscade rapé. Ce bouillon est très-fortifiant pour la poitrine.

28. *Gelée de graine d'avoine.*

Trempez une livre de graine d'avoine pendant trois jours dans deux pots d'eau; changez-la tous les jours deux fois, délayez-la bien le quatrième et pressez par un linge, mettez dans une casserole de terre, pressez-y le jus d'un citron et celui d'une orange amère, prenez garde de n'y pas laisser tomber de pepins, coupez la moitié de l'écorce d'orange et la moitié de celle du citron en zestes fins, mettez-les dans la gelée avec du sucre suivant le besoin, faites cuire demi-heure, pressez par une serviette et laissez épaissir dans une jatte.

29. *Tisane d'orge.*

Mettez une poignée d'orge mondée après l'avoir triée et lavée dans un pot et demi d'eau, et faites bouillir une heure; un demi-quart d'heure avant de finir, ajoutez-y la moitié d'un citron et un peu de sucre, faites faire encore quelques ondées, passez par un tamis et laissez refroidir.

30. *Tisane de ris.*

Grillez le ris pour lui faire prendre un peu de couleur; pour cet effet, mettez-le sur du papier dans le petit four, faites-le bouillir un quart d'heure dans l'eau, avec un petit morceau de cannelle, et passez par un tamis.

31. *Tisane de cerises.*

Pilez demi-livre de cerises noires séchées, avec les noyaux, faites bouillir une heure avec un pot et demi d'eau et un peu de citron, laissez-la refroidir et passez par le tamis.

32. *Limonade chaude.*

Mettez un quarteron de sucre dans une jatte, exprimez-y un citron qui ait beaucoup de jus, coupez le en petits morceaux et et versez-y environ un pot d'eau toute bouillante, ajoutez du sucre suivant le besoin et passez par le tamis.

33. *Limonade avec de la crême de tartre.*

Faites-la comme la précédente, et avant d'y verser l'eau, ajoutez le quart d'une once de crême de tartre, et tournez avec une cuillère d'argent pour la dissoudre; il faut retirer le citron au bout d'une heure, crainte qu'il ne donne un goût amer à votre limonade.

34. *Limonade froide.*

Rapez l'écorce d'un citron à un quarteron de sucre, maniez bien le citron avant de le fendre, pour pouvoir

en exprimer tout le jus, ôtez la chair du citron et les pepins, versez demi-pot d'eau froide sur le jus et le sucre, tournez pour le faire dissoudre. Cette limonade est plus rafraichissante que la première; mais elle ne convient pas aux personnes qui ont l'estomac faible.

35. *Lait d'amandes.*

Frottez demi-quarteron d'amandes avec une serviette, sans les peler; pilez-les dans un mortier, en ajoutant successivement une chopine d'eau et pressez fortement par un linge; repilez une seconde fois les amandes et versez-y encore une chopine d'eau, exprimez encore par un linge et mettez-le avec une cuillerée de sucre pilé dans une bouteille.

36. *Lait de noix.*

Pelez les pepins de douze noix et pilez-les avec du sucre à volonté dans un mortier de pierre, versez-y une chopine d'eau et pressez par un linge: ce lait est très-agréable au goût et n'est pas aussi raffraichissant que celui aux amandes. Si les noix ne sont pas fraiches et difficiles à peler, mettez les pepins une heure dans l'eau froide, et vous pourrez facilement leur ôter la peau.

37. *Eau panée.*

Faites prendre belle couleur sur le gril à des tranches de pain blanc; versez-y de l'eau bouillante, ajoutez à volonté un peu de cannelle et couvrez.

38. *Autre manière.*

Elle se fait comme la précédente, en ajoutant une cuillerée de jus de citron, un verre de vin rouge et du sucre à volonté.

39. *Eau panée bouillie.*

Coupez des morceaux de pain blanc, épais comme le doigt, dans un plat de terre, et faites prendre couleur

au four; mettez ce pain dans une casserole de terre qui n'a pas encore servi, avec un pot d'eau, et faites bouillir demi-heure, passez par un linge ou tamis et remplacez l'eau qui s'est réduite. Vous pouvez à volonté y ajouter du vin et du sucre comme à la précédente.

40. *Tisane pour les crampes.*

Prenez une poignée d'orge mondée, des scorsonéres et des copeaux de corne de cerf, demi-once de chaque espèce et un quart d'once de racine de chicorée; faites bouillir dans trois pots d'eau et réduire aux deux tiers et passez par le tamis.

41. *Tisane purgative.*

Prenez racine de persil, d'asperge et de panicaut, demi-once de chaque espèce, raclez et coupez les racines en petits morceaux, faites bouillir une heure dans un pot d'eau, ajoutez vers la fin de la cuisson une poignée de feuilles de chicorée et autant de cerfeuil, faites-lui faire encore quelques ondées, passez par un linge, faites-y dissoudre un quart d'once de sel polichreste et mettez-y une once de sirop d'orange. Il faut en prendre demi-verre toutes les deux heures, ou un verre toutes les quatre heures.

42. *Tisane de pommes.*

Pelez quatre à cinq pommes reinettes, fendez-les par le milieu et mettez-les dans l'eau et faites bouillir un quart d'heure.

43. *Eau de fraises, framboises, griottes ou groseilles.*

Exprimez le jus d'une livre de l'un de ces fruits avec un pot d'eau, faites-y dissoudre un quarteron de sucre pilé, passez par la chausse, et serrez-le dans des bouteilles à la cave, pour vous en servir au besoin.

44. *Tisane de sauge.*

Délayez un quart d'once de racines de sauge avec quelques cuillerées d'eau froide, ajoutez en tournant demi-pot d'eau bouillante, ou à volonté de bouillon, et faites cuire un quart d'heure.

45. *Tisane d'orge avec du vin.*

Faites bouillir deux onces d'orge mondée avec deux pots d'eau, jusqu'à ce qu'elle crève; pelez un citron, coupez-le et exprimez-en le jus dans un vase avec six cuillerées de sucre pilé et une chopine de bon vin vieux, versez-y trois chopines à un pot de cette eau d'orge, laissez reposer une heure, mêlez en tournant et passez par un linge.

46. *Tisane de crême de tartre.*

Faites bouillir demi-once de crême de tartre demi-heure dans un pot et demi d'eau, ajoutez demi-citron coupé en rouelles et deux onces et demie de sucre, faites bouillir demi-heure et passez.

47. *Limonade de thé.*

Mettez une cuillère à café de crême de tartre préparée et six morceaux de sucre dans une tasse, délayez avec de bon thé verd tout chaud, tournez pour faire dissoudre, exprimez-y le jus d'un demi-citron et prenez-le chaud en vous couchant.

48. *Thé avec du jeaune d'œuf pour la toux.*

De telle espèce de thé que vous vouliez faire, si vous le voulez bon, commencez par verser de l'eau bouillante dans la théière, couvrez jusqu'à ce qu'elle soit chaude, ôtez cette eau, mettez-y ce qu'il faut de thé, remplissez à moitié d'eau bouillante, couvrez, laissez reposer quelques minutes et remplissez d'eau bouillante; votre thé aura bien meilleur goût, si vous le dressez de cette manière. Prenez du thé d'herbes pour la toux, comme on

le trouve à la pharmacie, délayez un jaune d'œuf avec une cuillère à café de sucre-candi pilé dans votre tasse, jusqu'à ce que le sucre soit fondu; remplissez en tournant de thé très-chaud, et faites prendre de suite.

49. *Eau de cerises brûlée* ou *Grampambouli.*

Pelez et coupez une reinette en rouelles très-fines, après en avoir ôté le cœur, mettez sur une assiette d'étain, poudrez d'une bonne cuillerée de sucre tamisé et versez-y quatre à cinq cuillerées d'eau de cerises; mettez-y le feu et tournez avec une cuillère d'argent, jusqu'à ce que la flamme s'éteigne d'elle-même; on peut manger les pommes et prendre l'eau de cerises en se couchant.

50. *Sirop de navet pour la toux.*

Prenez un beau navet bien sain et bien frais, lavez et séchez-le avec une serviette, faites-le cuire sur les cendres chaudes, jusqu'à ce qu'il soit bien tendre, pressez-en le marc par un linge; prenez aussi pesant de sucre que vous avez de jus, écumez et laissez-le réduire en sirop; ajoutez le jus et faites cuire jusqu'à consistance : il faut en prendre le matin, et en se couchant une cuillerée avec du thé.

51. *Bouillon de veau pour la toux.*

Mettez une livre de veau maigre, sans os, dans une marmite ou grande casserole de terre avec un navet; le quart d'une tête de chou, quatre oignons, une poignée de scorsonères et deux ou trois carottes; remplissez la marmite d'eau, salez peu et faites bouillir quatre heures, jusqu'à ce que la cuisson soit réduite à un pot ou un pot et demi, versez dans une passoire sous laquelle vous aurez mis une terrine, couvrez d'une planche ou couvercle avec un poids, pour en faire sortir tout le jus. Ce bouillon est très-sain pour les personnes qui ont la poitrine faible; il faut en prendre tous les jours deux ou trois tasses, après l'avoir chauffé.

52. *Autre manière.*

Prenez une livre de veau maigre, une poignée de scorconères et deux poignées de cerfeuil, faites bouillir une heure et demie. Il faut faire cuire ce bouillon tous les jours et en prendre deux ou trois tasses chaque matin.

53. *Jus de cloportes.*

On les trouve dans les caves et dans les endroits humides; prenez-en une vingtaine, faites-les passer sur une planche, pour n'en avoir que de vivans; pilez-les dans un mortier de pierre et délayez avec demi-tasse de bouillon chaud ou d'eau bouillante, passez par un linge et faites-le prendre matin et soir entre le repas aux enfans qui souffrent à faire les dents.

54. *Jus de cerfeuil.*

Prenez six poignées de cerfeuil bien frais et une livre de veau maigre, que vous coupez en tranches très-minces; mettez le tout dans un pot de terre avec deux gros de tablettes de salpètre; couvrez hermétiquement et collez tout autour avec de la pâte, pour qu'il n'y entre pas d'air; posez cette petite marmite dans une plus grande, où il y a de l'eau bouillante, faites cuire quatre à cinq heures au bain-marie, pressez le jus par un linge et faites prendre suivant l'ordonnance.

55. *Jus de carottes.*

Faites bouillir une quantité suffisante de carottes bien nettoyées et coupées, dans de l'eau, jusqu'à ce qu'elles soyent bien tendres, laissez égoutter et écrasez-les avec une cuillère, pressez-les par un linge fort, pour en faire sortir un jus épais comme du miel : ce jus est très-sain pour les personnes qui ont la poitrine faible; il faut en prendre tous les jours une cuillerée.

56. *Manière de faire le petit-lait.*

Il faut avoir soin de faire cuire tout ce qui est pour

les malades dans des vases extrêmement propres; on fait bien de se pourvoir pour cet usage de marmites de terre et de casseroles neuves, avec des couvercles qui ferment juste, pour que la fumée ne pénètre pas. Prenez pour chopine de petit lait un demi-pot de lait sortant de la vache, laissez reposer une nuit dans un vase un peu large; enlevez la crême, mettez le lait dans une casserole de terre; et lorsqu'il commence à monter, jettez-y demi-cuillère à café de crême de tartre, laissez onder une fois, retirez-le du feu et couvrez quelques minutes; passez par un linge blanc, lavez la casserole et remettez-y le petit-lait : fouettez le blanc d'un œuf, délayez avec deux cuillerées d'eau et le petit-lait; faites bouillir jusqu'à ce qu'il s'éclaircit et passez par une flannelle neuve.

57. *Petit-lait avec de la pressure.*

Lavez et trempez la mulette quatre à cinq heures dans du vinaigre mêlé de poivre, suspendez-le dans un endroit chaud pour la faire sécher : lorsque vous voudrez vous en servir, coupez-en une petite bande et mettez-la tremper dans l'eau froide; enlevez la crême et mettez le lait avec la bande et l'eau où elle a trempé dans un vase de terre très-propre, tenez-le demi-heure sur des cendres chaudes; il se formera une petite peau sur ce lait, qu'il faut enlever, et vous aurez un petit-lait très-doux.

58. *Petit-lait avec des pommes reinettes.*

Coupez deux belles reinettes en rouelles et faites-les bouillir demi-quart d'heure avec deux chopines de petit-lait; passez par un linge et ajoutez demi-verre de sirop de mûres : le malade doit en prendre cinq onces tous les matins ou même toutes les trois ou quatre heures.

59. *Vin d'Absynthe.*

Prenez une once d'absynthe ordinaire et autant d'absynthe romaine, coupez et mettez-le dans une bouteille, avec demi-pot de vin blanc vieux; laissez reposer vingt-quatre heures et passez par la chausse : on le prend avant le repas.

60. *Vin anti-scorbutique.*

Prenez trois onces de raifort rapé; cochléaria, cresson et oseille, deux poignées de chacune de ces herbes, mettez-les dans un flacon avec un pot de vin blanc, qui doit être vieux sans être trop fort; bouchez, faites infuser huit jours au soleil et passez par un linge : on en prend matin et soir un petit verre à la fois.

61. *Marmelade de grains de genièvre.*

Pilez à volonté des grains de genièvre bien mûrs, mettez-les dans une marmite de terre avec suffisamment d'eau, pour qu'ils en soyent tout couverts; couvrez et faites cuire une heure à un feu modéré, en tournant de temps en temps pour empêcher de s'attacher, et pressez par un linge fort; fouettez le blanc d'un œuf en neige, mêlez-le à la marmelade et passez par une flannelle; remettez sur le feu et laissez réduire jusqu'à la consistance du miel; vers la fin de la cuisson ajoutez-y quelques cuillerées de sucre pilé, tant pour en rendre le goût plus agréable, que pour qu'elle se conserve plus longtemps.

62. *Chocolat à l'eau.*

Rapez une once de chocolat, délayez-le dans une casserole avec deux grandes tasses d'eau et laissez réduire en tournant à une tasse; s'il était trop épais, vous ajouterez encore de l'eau.

63. *Chocolat au lait.*

Prenez une once et demie de chocolat pour deux tasses, faites bouillir le lait et délayez-le comme une bouillie; ajoutez ce qu'il faut encore de lait et laissez épaissir à point.

64. *Lait grillé.*

Mettez trois à quatre pots de lait dans une marmite de fer; toutes les fois qu'il commence à monter, tournez jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir; pour lors il faut tourner sans discontinuer, jusqu'à ce qu'il forme des grumeaux comme de la farine grillée, et qu'il soit d'une belle couleur dorée : il se conserve quatre à cinq jours; servez-vous-en suivant l'ordonnance du médecin.

65. *Eau de mélisse.*

Prenez quatre onces de feuilles de mélisse fraiche, deux onces d'écorce de citron, demi-once de noix de muscade et de coriandre, demi-once de cloux de girofle et demi-once de cannelle; concassez le tout, mettez-le dans une chopine d'esprit-de-vin et une chopine d'eau de mélisse simple, laissez reposer trois jours, faites distiller au soleil et passez par la chausse.

66. *Thé de mélisse.*

La mélisse de jardin est un excellent remède pour les crampes; on s'en sert pour du thé, qui est assez agréable au goût, surtout si on y ajoute un peu d'écorce de citron; prenez-en ce qui peut tenir entre deux doigts, pour six onces d'eau bouillante; pendant que les feuilles sont fraiches, on peut en prendre une petite poignée : le thé se dresse comme il a été dit plus haut.

67. *Sirop de verjus.*

Egrappez les raisins et exprimez-en le jus, avant qu'ils soyent mûrs; passez par un linge et laissez reposer pendant la nuit, versez-en doucement ce qui est clair et prenez pour deux livres de jus une livre de sucre; écumez et faites votre sirop comme il a été expliqué; mettez une cuillerée de ce sirop dans un verre d'eau : il est très-salubre dans les fièvres et dans les maladies bilieuses.

TABLE DES MATIÈRES.

SOUPES.

BOULETTES

Pour garnir les soupes et les ragoûts.

LÉGUMES.

LAITAGE, ŒUFS ET FRITURES.

DIVERS HORS-D'ŒUVRES.

POISSONS, ÉCREVISSES, ESCARGOTS ET GRENOUILLES.

PATÊS.

VIANDES ET RAGOUTS.

VIANDES ROTIES.

SAUCES.

SALADES.

COMPOTES DE FRUITS.

CRÊMES.

GATEAUX, TOURTES ET BEIGNETS.

PATISSERIE FINE.

CONFITURES.

SIROPS ET LIQUEURS.

MANIÈRE

de confire, sécher et conserver les fruits et légumes.

MANIÈRE

de saler le porc et de faire le boudin.

NOURRITURE ET BOISSONS POUR LES MALADES.

MULHAUSEN, DE L'IMPRIMERIE DE *J. RISLER ET COMP.*

LA

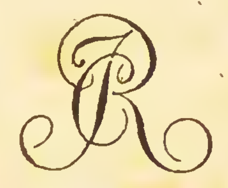
CUISINIÈRE

DU

HAUT-RHIN,

A L'USAGE DES MÉNAGÈRES ET DES JEUNES PERSONNES QUI DÉSIRENT ACQUÉRIR LES CONNAISSANCES INDISPENSABLES A UNE MAÎTRESSE DE MAISON, DANS L'ART DE LA CUISINE, DE LA PATISSERIE ET DES CONFITURES.

SECONDE PARTIE.



Avec Planches.

Traduit de l'Allemand.

MULHAUSEN,
CHEZ JEAN RISLER ET COMP.e
1833.

On trouve cet Ouvrage :

A PARIS, chez J. Risler, rue de l'oratoire du Louvre;
STRASBOURG, chez F. G. Levrault, C. F. Heitz, Treuttel et Würtz, et Schmidt et Grucker;
COLMAR, chez Reiffinger, Kæppelin, Geng, Abry et Heilmann et Schwendt;
St.e-MARIE-AUX-MINES, chez Marchal;
METZ, chez Verronnais;
NANCY, chez V.e Grimblot;
EPINAL, chez Pellerin et Comp.e;
BELFORT, chez Ch. Lemarchand;
SELÉSTADT, chez L. Bruno;
BALE, chez J. G. Neukirch;
LA-CHAUX-DE-FONDS, chez Lesquereux;
NEUFCHATEL (en Suisse), chez Gerster;
YVERDON, chez Pahut;
LAUSANNE, chez L. Vincent, fils;
VEVEY, chez Lœrtscher et fils;
GENÈVE, chez Ab. Cherbuliez.

AVERTISSEMENT.

La première partie de la cuisinière du Haut-Rhin ayant été spécialement composée pour les ménages bourgeois, devait nécessairement présenter des lacunes aux personnes chargées de soigner un ménage plus considérable, l'auteur a cru suppléer à ce vide en y ajoutant une seconde partie qui renferme tout ce qu'une longue pratique a pu lui faire connaître en mets recherchés. Nous en publions aujourd'hui cette édition française, dans l'espoir de satisfaire aux nombreuses demandes qu'on ne cesse de nous en faire tous les jours; mais ce qui nous y engage surtout, c'est l'accueil favorable dont le Public a daigné honorer le premier volume de cet ouvrage.

Le mérite bien reconnu de l'original dont nous offrons ici la traduction fidèle, nous dispense du soin d'en faire l'apologie; nous nous contenterons de remarquer que cet ouvrage se distingue particulièrement parmi toutes les productions de ce genre qui nous sont tombées sous la main, en ce qu'il indique exactement les proportions qu'on doit observer dans la composition d'un mets, ensorte que quelque

peu versé que l'on soit dans l'art culinaire, on peut, en s'y conformant strictement, apprêter les mets les mieux assaisonnés.

Les premières pages contiennent des avis très-utiles aux jeunes ménagères pour ce qui concerne les soins et la direction d'un ménage et l'ordonnance d'un repas, des conseils sur les provisions à faire pour l'hiver, des observations sur la vaisselle en général et une instruction sur la manière de la nettoyer, ainsi que l'argenterie. Enfin des régles élémentaires et indispensables sur l'art culinaire précèdent une suite de 327 recettes différentes de mets recherchés, qui sont le fruit d'une longue pratique. Dans la composition de ces plats, l'auteur, tout en s'attachant au système le plus économique, n'a cependant rien omis qui puisse contribuer à en relever la saveur.

CONSEILS

SUR LA

DIRECTION D'UN MÉNAGE ET L'ORDONNANCE D'UN REPAS.

Pour diriger un ménage avec succès, il faut de l'ordre, de l'économie et de la propreté. Distribuez la somme destinée aux dépenses du ménage de manière à ce qu'il vous reste toujours, en réserve, de quoi suffire aux dépenses imprévues, et que vous puissiez, sans difficulté, faire l'achat des denrées, malgré l'augmentation des prix; et pour vous soustraire autant que possible à cette augmentation des prix, achetez toutes les choses en tems opportun, c'est-à-dire, lorsqu'elles sont de saison. Veillez à ce que votre maison soit toujours suffisamment pourvue de tout, de peur que vos gens ne perdent un tems précieux en courses inutiles. Ayez soin de tenir sans cesse, et jour par jour, un compte exact de vos dépenses, et faites votre balance à la fin de chaque mois. Si ces dépenses dépassent la recette, recherchez-en la source et voyez s'il n'y aurait pas moyen d'apporter plus d'économie dans quelque partie du ménage, ce que sans doute vous trouverez à faire sans qu'on s'en aperçoive. Ordonnez votre cuisine la veille, afin que le lendemain les mets puissent être apprêtés à tems.

Faites en sortes d'avoir des domestiques fidèles, laborieux et religieux; ne vous arrêtez pas à de petits défauts,

mais soyez sévère à l'égard de l'ordre et l'amour du travail, sans toutefois les charger de travaux inutiles qui pourraient les vexer. Nourrissez les bien et traitez-les avec douceur; veillez comme une mère à leur bien-être, et soignez-les bien lorsqu'ils sont malades. Distribuez avec prudence les présens et les récompenses, et gardez-vous de leur en donner qui puissent leur imprimer le goût pour un faux luxe, qui ne manquerait pas de leur devenir funeste, d'autant plus que dans leur position ils ne sauraient le continuer. Que jamais vos domestiques ne deviennent vos confidens et ne prêtez l'oreille ni à leur bavardage ni aux rapports qu'ils pourraient vous faire; cette familiarité leur fera perdre le respect qu'ils vous doivent, et dès lors ils vous serviront mal.

Veillez à tout; faites à tems la distribution de vos provisions pour toute la journée, ce sera le moyen de vous épargner bien des désagrémens. Tâchez de retirer de toutes choses le meilleur parti possible, et ne vous arrêtez pas à ce qui ne vous présenterait pas d'avantages réels.

On trouve à redire, lorsqu'une femme manque de connaissances pour la direction d'un ménage, et lorsqu'elle fait servir à table des mets mal choisis. Cela arrive souvent par irréflexion. C'est pourquoi on ne saurait trop recommander de porter au ménage la plus grande attention et de tenir, en toutes choses, à un ordre et à une propreté des plus scrupuleuses; mais surtout à l'égard du linge blanc à l'usage de la table, des assiettes, des plats, et en général, de toute la vaisselle, et de veiller à ce que le service soit toujours complet et régulier.

Quelqu'avantageux qu'il soit de savoir ordonner un grand repas, il est encore plus nécessaire de savoir varier avec goût les repas journaliers, car on se dégoute bien souvent des mets les plus délicats, lorsqu'on nous les présente trop souvent, ou lorsqu'ils sont mal assortis ou mal opprêtés. Ne croyez pas que les alimens les plus coûteux soient les meilleurs; une nourriture simple est bien plus saine et

mille fois préférable aux alimens assaisonnés avec trop de luxe. Mais en vous attachant à une nourriture simple, n'allez pas tomber dans une minutieuse économie, qui n'en serait réellement pas une ; il faut mettre aux légumes une quantité suffisante de graisse, car lorsque celle-ci manque, ils ne nourrissent pas et l'on en consomme davantage. L'expérience m'a prouvé qu'un bouillon, un bon morceau de bœuf et un bon légume par repas, sont à la fois la nourriture la plus saine et la plus économique ; à cela il vous sera facile de joindre un ou deux plats, dans le cas où vous receviez la visite inattendue d'un ami, en garnissant votre légume de viande et en y ajoutant un petit ragout fait de quelque reste de rôti de la veille, ou une omelette, ou enfin quelque friture.

Si vous avez un grand repas à préparer, arrangez-le dabord sur le papier et voyez quels plats iraient le mieux ensemble, en prenant pour régle de varier le plus possible les sauces et les ragouts comme aussi les autres plats. Ne vous attachez pas trop à y faire figurer des plats de prix, car on peut servir un grand repas d'une manière agréable à la vue et chatouilleux pour l'estomac, sans qu'il soit besoin de mets raffinés. N'apportez jamais au second service ce qui a déjà figuré au premier ; évitez de servir des choses hors de saison. Ne surchargez jamais les plats, et que les viandes qui doivent accompagner les légumes, ne soient point servies sur le même plat que ceux-ci, mais à côté ; cela a bien meilleure façon et a en outre l'avantage de vous faire un hors-d'œuvre de plus.

Afin de donner une idée de la simétrie que l'on doit apporter dans la disposition d'un repas, vous trouverez à la fin de ce volume des modèles pour des services de divers nombres de couverts. Ne surchargez pas trop votre table et que le linge qui la couvre soit parfaitement blanc et propre. Servez sur des plats ronds au premier service et si vous êtes suffisamment assorti, sur des plats ovales au second, savoir : Pour le rôt et le plat du milieu ; si

vous en avez de plus petits de la même forme pour les entremets, cela n'en vaudra que mieux, mais il est nécessaire que ceux-ci soient tous de même forme et de même espece.

Dans un grand ménage on fixe ordinairement d'avance les légumes pour tous les jours de la semaine; l'on suit assez communément l'ordre suivant :

Dimanche, des choux verds; lorsqu'on n'en trouve plus, des haricots confits ou des quartiers de poires ou pommes séches;

Lundi, des navettes ou des carottes;

Mardi, choux ou navets confits;

Mercredi, pois, lentilles ou fèves blanches;

Jeudi, choux cabus, ou si vous avez des choux confits (choucroute) de reste de l'avant dernier repas, rechauffez les. La choucroute est plus délicate rechauffée que fraiche;

Vendredi, un farinage, comme Noudles ou boulettes, avec du poisson;

Samedi, des pommes de terre.

Faites cuire du mouton ou du porc dans les premiers de ces légumes; servez des saucisses ou côtelettes avec les choux et les haricots; vous pouvez mettre des saucissons dans les lentilles.

Quoique l'on ne saurait fixer d'avance la qualité et le nombre de plats dont doit se composer un repas, puisque, comme on l'a déjà dit, cela doit dépendre de la saison et des circonstances dans lesquelles on se trouve, cependant on a tracé les listes suivantes, pour donner une idée de ce qui va le mieux ensemble.

1.° Diner de 6 Personnes.

Premier Service.

Trois livres de bœuf avec de la moutarde, ou autre hors d'œuvre de saison.

Un plat de légume avec
Un hors d'œuvre convenable,
Un ragoût.

Second Service.

Un plat de rôt,
Un entremet de friture,
Une compote,
Une salade.

Pour le Dessert.

Une assiette de fromage,
Deux assiettes de fruits,
Une assiette d'amandes,
Une assiette de biscuits.
Les tasses à café à un bout de la table ; à l'autre les verres à liqueur et l'eau de cerises.

2.° Souper de 6 Personnes.

Tel potage que vous jugerez à-propos, comme ris, orge etc., point de soupe ni bouillon à tranches de pain pour le soir.

Un légume,
Un ragoût,
Un plat de rôt,
Une compote,
Une friture,
Salade.
Si l'on a du jambon ou de la langue salée, on peut se passer de ragoût.

Pour le Dessert.

Le porte-liqueur au milieu,
Deux assiettes de fruits,
Deux assiettes de sucreries,
Une assiette de châtaignes,
Une assiette d'amandes,
On ne sert point de fromage à souper.

3.° Diner de 12 à 16 Personnes.

Premier Service.

Deux soupes, dont l'une aux écrevisses et une au bouillon avec boulettes, ou deux soupes semblables,

Huit livres de bœuf,

Quatre hors d'œuvre, tels que haricots en salade, moutarde, olives et raifort,

Un plat de choux verts,
Un plat de choucroûte,
Un plat de saucisses de veau en crépine,
Un plat de petit salé,
Un plat de cotelettes de veau,
Un plat de pieds de mouton frits,
Un plat de ris de veau frits,
Deux plats de poissons au vin blanc,
Un ragoût de gibier.

Second Service.

Un dindon,
Un rôt de gibier,
Une gelée,
Un plat de beignets aux pommes, pour le milieu,
Un plat de beignets de roses,
Un plat de rouleaux de tabac,
Un plat de tartelettes aux framboises,

Un plat de crême blanche,
Un plat de petits flancs au café,
Deux compotes,
Deux salades.

Dessert.

Un plat de petits croquandos,
Une assiette de fromage,
Deux compotiers de confitures,
Quatre assiettes de marrons,
Quatre assiettes de sucrerie,
Quatre assiettes de fruits verts,
Quatre assiettes de fruits secs.

Vous pouvez, suivant la grandeur de votre table, retrancher quatre assiettes et mettre le porte-liqueur et les tasses à café aux deux bouts.

4.° Souper de 12 à 18 Personnes.

Deux soupes,
Deux plats de choux-fleurs,
Deux plats d'épinards garnis de pâte feuilletée.
Un plat de poisson,
Un fricandeau aux écrevisses,
Deux chapons, pour rôt,
Un plat de gibier,
Des pigeons,
Un jambon,
Deux compotes,
Un Poudding; servez la sauce à part,
Un plat de tartelettes au fruit,
Un de beignets,
Deux salades,
Le dessert comme à diner.

5.° Diner de 24 à 30 Personnes.

Premier Service.

Une soupe au boulettes,
Une de riz au jus,
Douze livres de bœuf, avec 5 hors-d'œuvre, tels que petites raves, beurre frais, olives, salade aux oignons, moutarde,
Deux plats d'haricots,
Deux plats de jeunes carottes et panais,
Deux plats de côtelettes de mouton,
Deux plats de pieds de veau frits,
Deux plats de saucisses de cervelle,
Une timbale de poulets aux écrevisses,
Un plat de ris de veau glacés,
Deux plats de fricandeaux à l'oseille,
Deux plats de truites au vin rouge.

Second Service.

Une hure de sanglier ou gelée,
Un dindon,
Un plat de canards de basse cour,
Une pièce de gibier,
Un plat de perdrix,
Un de saumon froid,
Un d'écrevisses ou truffes,
Un de croûtes aux fraises,
Un de petits boulets,
Un de tartelettes aux amandes,
Un de tartelettes aux framboises,
Quatre compotes,
Une crême au caramel,
Une crême au café,
Une crême au citron,
Deux salades aux anchois,
Deux salades pommées.

Dessert.

Turban au biscuit,
Deux plats de meringues à la crême fouettée,
Deux compotiers de confitures,
Six assiettes de pâtisserie fine,
Six assiettes de fruits,
Deux assiettes de fromage,
Deux d'amandes,
Deux de figues,
Le porte-liqueur et les tasses à café.

6.° Souper de 24 Personnes.

Deux potages d'orge fine,
Un plat de choux-fleurs,
Un d'artichaux,
Un de salade pommée farcie,
Un de jeunes choux jeaunes, ou choux roses,
Deux de poissons au vin blanc,
Un de pigeons aux croûtons,
Un ragoût de ris de veau aux écrevisses avec un bord de pâte feuilletée,
Deux plats de saucisses de mouton,
Un fromage de cochon,
Une pièce de gibier pour rôt,
Un gigot de mouton,
Un plat de poulets rôtis,
Un faisan ou des cailles,
Quatre compotes,
Deux salades,
Un grand flanc,
Un plat de crême fouettée,
Un de bonnets d'or, ou calottes,
Un de croûtes aux raisins de Corinthe.

Servez pour le dessert le même nombre d'assiettes qu'au diner; supprimez les méringues à la crême et le fromage, et remplacez-les par quelqu'autre assiette.

Si vous avez suffisamment de plats pour former votre simétrie, faites enlever les soupes lorsqu'elles sont servies, et remplacez-les par deux entrées.

7.e Table ronde; Diner de 18 Personnes.

Pour bien garnir celle-ci, il faut un plus grand nombre de petits plats; servez quelques hors-d'œuvre de plus, au premier service, mettez au besoin l'huilier pour pendant d'une petite salade.

Premier Service.

Deux soupes,
Dix livres de bœuf,
Deux assiettes de beurre frais,
Deux de petites raves,
Deux de salade aux concombres,
Deux de bled de Turquie,
Un plat de choux blancs,
Un de petits pois,
Un de poulets farcis,
Un de saucisses,
Deux de pieds de mouton frits,
Un de petits pâtés,
Un de truites,
Un de cervelles farcies,
Un de pigeons entiers aux écrevisses, garnis de boulettes.

Second Service.

Un Turban aux amandes, au milieu,
Une Oie rôtie,
Une pièce de gibier,

Un plat de cailles ou perdrix,
Un de saumon froid,
Un d'écrevisses,
Deux de petits globes,
Deux gâteaux aux cerises,
Quatre compotes,
Un plat de choux-fleurs,
Un d'artichaux au jus,
Un de crême à la vanille,
Un Blanc manger,
Deux salades,
Sucre pilé.

Il faut pour le dessert le même nombre d'assiettes que vous avez d'entremets.

8.° Diner maigre de 12 à 18 Personnes.

Premier Service.

Une grande carpe au bleu, garnie de persil, pour le milieu. On la sert au premier service et on ne l'enlève que pour servir le dessert. Mettez en même tems la salade, l'huilier et le sucre pilé sur la table.

Deux soupes,
Un plat de boulettes au pain blanc,
Un de macaroni avec ou sans fromage,
Un d'épinards avec des œufs,
Une tête de choux farcie,
Deux plats de truites au noir,
Une anguille aux capres,
Un plat de brochets au vin blanc.

Second Service.

Un plat de saumon froid,
Deux de barbeau à l'estragon,
Un de grenouilles frites,

Un de petits boulets,
Une tourte au citron,
Une crême au chocolat,
Une crême au thé,
Un plat de choux-fleurs,
Œufs frits,
Torche aux pommes avec amandes.
Une compote aux poires,
Deux salades.

Réglez le dessert d'après le nombre d'entremets du second service.

9.° Souper maigre de 12 à 18 Personnes.

Deux soupes,
Un plat d'œufs farcis,
Un de rissoles au gruau,
Un d'artichaux,
Un de scorsonères frites,
Deux carpes farcies,
Un plat de brochets frits,
Deux beignets aux pommes,
Un grand flanc,
Une crême au citron,
Deux compotes,
Deux salades,
Huilier,
Sucre pilé.
Le dessert comme celui qui précède.

L'OFFICE.

Vous ferez bien de vous occuper avant la fin de l'été de vos provisions d'hiver. Il serait difficile d'en déterminer la quantité, puisqu'en cela, comme en toutes choses, il faut vous régler d'après les circonstances et vos revenus ; mais évitez de tomber dans une erreur assez commune et de vous imaginer que tout est de trop. de sorte qu'on se trouve souvent au dépourvu avant la fin de l'hiver et forcé de payer le double. La lésinerie est un extrême aussi préjudiciable dans un ménage que la prodigalité.

Faites au printems votre provision de chandelles pour l'hiver ; elles sont moins chères dans cette saison et sont plus profitables, parcequ'étant faites de suif fondu en hiver, elles produisent une plus belle lumière tout en se consumant moins vite que les chandelles que vous acheteriez en été ou plus tard. Les mois de Juin et de Juillet sont l'époque à laquelle on fait sa provision de beurre ; tenez à une bonne qualité plutôt qu'au prix, car le mauvais beurre, outre qu'il communique son goût rance aux mets avec lesquels on l'assaisonne, ne rend en le fondant que 80 livres sur 100 livres mises en fonte, tandis que 100 livres de bonne qualité en rendront 86 de beurre fondu bien gras. A un ménage de 6 personnes il faut ordinairement une provision de 100 livres de beurre pour une année. Séchez et faites confire à tems des haricots et autres légumes, ainsi que des fruits. Les petits pois se conservent mieux, étant séchés qu'en bouteilles ; les asperges s'y conservent difficilement ; les fruits en bouteilles vous seront d'une grande ressource, et lorsqu'on a la précaution de ne les pas prendre trop mures, ils se conservent pendant deux ans. Séchez des pruneaux et autres fruits, si vous en avez l'occasion ; confisez au vinaigre des cornichons, du bled de Turquie et de petits haricots verts. Le meilleur moyen de conserver les haricots, c'est de les sécher à la fumée. Approvisionnez-vous avant les ven-

danges, de fruits d'hiver; il en faut beaucoup plus de communs que de fins ; ne faites pas grande provision de poires, parcequ'elles murissent le plus souvent toutes à la fois et qu'alors, si on ne s'en défait pas promptement, elles pourissent. Le raisin se conserve mieux dans une chambre qu'à la cave. Achetez après les vendanges votre provision de légumes secs, si vous n'avez pas eu l'occasion d'en sécher vous-mêmes, savoir : pois, lentilles, petites fêves de marais, haricots blancs, quartiers de pommes et de poires sèches et pommes de terre, de deux qualités de farine et en quantité suffisante, pour en avoir pour 6 mois; celle fraichement moulue ne fait pas aussi bon usage que lorsqu'elle a reposé quelque tems. En Septembre et Octobre on achète des œufs pour en avoir jusqu'en Février; des choux blancs et raves pour les confire au sel, et si vous avez une cave dans laquelle vous puissiez conserver le jardinage, prenez des choux-fleurs, choux rouges, scorsonères, chicorée, raifort, céleri et des racines de persil, et enfoncez-les dans de la terre ou du sable. On tue un porc vers la fin de l'année, pour en faire de la salaison.

Les légumes fins, dont vous ne trouveriez pas la description dans ce volume, cherchez-les dans la première partie, sous les mêmes rubriques.

DES USTENSILES DE CUISINE.

L'arrangement de la cuisine n'étant pas partout la même et dépendant d'ailleurs de la localité, on ne peut pas indiquer la place à donner a telle ou telle partie; nous passerons par conséquent là dessus et ne nous arrêterons qu'à ce qu'il est essentiel de connaître.

L'on doit porter une attention particulière au feu de bois et empêcher que la flamme ne soit ni trop forte ni prête à s'éteindre; dans l'un et l'autre cas les mets mis en cuison prendraient un goût de brûlé ou de fumée.

Aussi une cuisinière qui aurait beaucoup d'ouvrage trouverait-elle plus d'avantages à se servir de charbons, qui donnent une chaleur plus forte et plus égale, et exigent moins de surveillance que la flamme. Outre cela les casseroles ou autre vaisselle qu'on y expose ne souffrent pas autant que du feu de bois et de la fumée, et s'en conservent d'autant plus long-temps ; en faisant un emploi ordonnné du charbon, on ne le trouvera pas beaucoup plus dispendieux que le bois, et souvent beaucoup plus commode. Les ragoûts, entre autres plats, deviennent bien meilleurs étant cuits au feu de charbon, et à cet effet on se sert de casseroles de grès ou étamées, qui ont l'avantage de ne pas les brunir et de leur conserver leur couleur.

Comme on ne rencontre pas toujours des cuisines spacieuses, il est essentiel d'avoir beaucoup d'ordre et de propreté. Ainsi, dès que vous ne vous servirez plus d'une vaisselle, nettoyez-la et remettez-la en place ; de cette manière il n'y aura jamais encombrement, votre cuisine se trouvera toujours en ordre, et vous trouverez facilement ce dont vous aurez besoin.

Il faut porter la plus grande attention à l'entretien des vaisseaux de cuivre et de laiton : les casseroles étamées dont on se servirait sans les avoir suffisamment nettoyées et essuyées, ou dans lesquelles on aurait laissé reposer quelques restes, sont très-nuisibles à la santé, ce que l'expérience n'a que trop souvent confirmée. Au reste il n'y a aucun métal qui, pour la politure et la propreté, puisse être préféré au cuivre, pourvu qu'on apporte la plus scrupuleuse attention à ce qu'il soit toujours bien étamé, bien séché et bien essuyé avant de s'en servir, et qu'on n'y laisse jamais discontinuer la cuison. Si vous ne pouvez pas dresser vos ragoûts au moment où vous les retirez du feu, il les faut mettre dans une casserole de terre sur des cendres chaudes, jusqu'à ce que vous puissiez les servir.

Les casseroles de fer sont sujettes à noircir les sauces, qui alors donnent mauvaise mine à vos ragoûts. On a de la vaisselle d'une composition de fer et d'étain, mais qui n'est pas plus avantageuse sous un autre rapport, car pour peu qu'elle prenne d'humidité, elle se rouille, ce qui la rend dure, inégale et impossible de tenir propre; le même inconvénient a lieu pour les casseroles de fer étamées; l'étain fond et se détache, ce qui produit des inégalités dans lesquelles les alimens s'attachent de manière à ne pouvoir en être enlevés, de sorte qu'il est impossible de les tenir entièrement propres. La vaisselle de terre cuite, bien que préférable à toute autre sous bien des rapports, a aussi son défaut, c'est qu'à force de s'en servir, elle perd l'émail, ce qui la rend malsaine; la terre absorbe alors le jus de ce qu'on y cuit, et la graisse surtout entre tellement dans ses pores, que le vaisseau en conserve souvent le goût, lors même qu'il est bien lavé. Les casseroles de terre sont très-utiles pour tenir les ragoûts au chaud.

Ayez grand soin de ne laisser reposer dans un vase de cuivre, lors même qu'il serait étamé, ni poisson, ni tout autre mets dans la composition duquel il entrerait du vin ou du vinaigre, parceque ce métal produit facilement du vert de gris. Les vases de cuivre devraient en général être bannis des cuisines, à l'exception de quelques casseroles et d'une marmite pour les gelées; ceux de fonte sont ce qu'il y a de mieux pour le pot au feu et pour les légumes. Un mortier de bois ou de pierre est préférable à un mortier d'airain, celui-ci produisant facilement le vert de gris pour peu qu'il devienne humide. Tenez à ce que les couvercles couvrent exactement la casserole ou marmite; parceque lorsqu'ils sont trop larges ou trop étroits les mets ou viandes que vous y cuirez sentiront la fumée. Les couvercles de terre cuite sont les meilleurs; la vapeur s'attachant aux couvercles et retombant condensée dans le pot, il serait dangereux de se servir de ceux de cuivre;

ceux de fer ont l'inconvénient de noircir le bouillon. On ne se sert ordinairement de ces derniers que pour les objets où il faut mettre des braises dessus.

L'étain peut aussi devenir funeste à la santé, puisqu'il contient plus ou moins d'arsenic ; c'est pourquoi ne laissez jamais refroidir d'acides sur un plat d'étain, ni salades, ni beurre, ni graisses, encore moins des sauces au vin ou au vinaigre ; vous remarquerez facilement que les acides produisent des tâches bleues ; le sel et les œufs en produisent de noires ; c'est la preuve qu'une partie de sa substance a été dissoute et s'est mêlée aux alimens. L'humidité, les acides et le miel occasionnent la dissolution de l'étain.

Les pièces dont on peut se servir avec le plus d'avantage pour le rôt et pour tout ce qu'on fait cuire au four, sont celles de tôle ; toute pièce étamée ou soudée deviendrait nuisible, en ce que l'étain et le soudage se dissolvent par la chaleur. Par la même raison il ne faut jamais faire de friture ni fondre du beurre dans des vases de cuivre ou de toute autre composition étamée, mais il faut se servir d'un poêlon ou d'une casserole de fonte ; le beurre chaud dissout aussi l'étain.

Si la vaisselle exige une attention particulière, il n'en faut pas moins pour distinguer la qualité des denrées. La chair et le lait du bétail malade, le lard et l'huile rances, les œufs gâtés et les vieilles amandes, sont encore très-nuisibles à la santé. Il se trouve même dans nos jardins des végétaux qui sont un vrai poison ; tel est le persil sauvage, ou la ciguë, qui croît parmi celui dont ont se sert pour la cuisine ; il fleurit au mois de Juillet et Août ; on le reconnait à son odeur fétide et les taches noirâtres de sa tige ; ses feuilles ont plus de pointes, elles sont d'un vert plus foncé, le calice est plus grand et les fleurs plus abondantes que celles du persil ordinaire.

MANIÈRE D'ÉCURER LA VAISSELLE.

Argenterie.

Après avoir lavé votre argenterie dans une légère eau de savon et proprement essuyé, réduisez en poudre de la craie blanche, passez-la par un tamis très-fin, car le moindre grumeau occasionne des rayes ou des félures; frottez-la avec cette poudre au moyen d'un vieux gant de peau, jusqu'à ce qu'elle soit bien luisante; puis essuyez avec un linge fin. Si l'argenterie est façonnée il faut que vous vous serviez d'une petite brosse. Pour l'avoir encore plus belle, prenez, au lieu de craie, de la corne de cerf pulvérisée; celle-ci la rendra plus luisante et plus claire.

Si malgré cela elle conserve quelques tâches, mouillez-les avec un peu d'eau, saupoudrez-les de sel d'oseille que vous y laissez un quart d'heure, puis lavez et frottez comme il est dit ci-dessus.

Porcelaine et Fayence.

Lavez-la avec un linge propre dans une eau de son qui ne soit pas trop chaude; rincez dans de l'eau tiède et essuyez. Si vous en avez beaucoup à laver, il faut changer l'eau à mesure que le besoin s'en fera sentir et pareillement celle dans laquelle vous rincez. Pour les vases profonds, comme cafetières, pot au lait, etc., il faut que vous vous serviez d'une brosse, semblable à celle qu'on emploie pour l'écurage des bouteilles, afin de détacher la graisse qui, dans les pots au lait surtout, s'attache au fond. A défaut de brosse, vous pouvez vous servir d'un petit bâton, au bout duquel vous affermissez un linge fin, avec lequel vous frottez bien l'intérieur du vase.

Étain.

Préparez de la lessive en faisant bouillir quelque tems dans de l'eau une partie proportionnée de cendres, puis faites-la passer par un linge. Lavez votre vaisselle dans cette eau le plus chaud que vous pourrez, en la frottant avec du sable fin au moyen de l'herbe communément appelée queue de chat, en observant de toujours tourner du même côté, et en prenant bien garde de n'y point faire de rayes ; rincez dans de l'eau fraiche, faites bien égoutter et s'il est possible mettez-la sécher au soleil. Mouillez les tâches qui n'auront pas disparu avec un peu d'eau forte et écurez comme il vient d'être dit. Si vous voulez lui donner le luisant de l'argenterie, frottez-la, après l'avoir bien séchée, avec de la craie blanche ou de la corne de cerf, comme il est dit à l'article argenterie.

Cuivre ou Laiton.

Ecurez-le comme l'étain dans une lessive chaude, en le frottant avec des queues de chat et du sable fin de rivière, rincez et faites sécher au soleil. On enlève avec du vinaigre les tâches qui pourraient encore rester, mais il faut ensuite bien sécher, pour empêcher qu'il ne s'y forme du vert de gris.

Pour nettoyer les objets de laiton, ainsi que les serrures du même métal, prenez du tripoli pulvérisé, versez-y un peu d'huile ou d'eau de vie et formez-en une pâte avec laquelle vous frotterez le laiton au moyen d'un morceau de drap ; frottez-le une seconde fois à sec avec un vieux gant trempé dans du tripoli, puis essuyez bien avec un linge fin. A défaut de tripoli, vous pouvez vous servir de cendre, passée à travers un tamis, en suivant du reste le même procédé.

Au même usage peut servir la poudre de briques, que vous obtiendrez bien fine en frottant deux morceaux l'un

contre l'autre, passez-la par un tamis et frottez-en le métal au moyen d'un morceau de drap, sans autre préparation.

Avant de frotter avec du tripoli, etc., les lustres, chandeliers ou autres ustensiles, il faut, lorsqu'ils seront gras, les passer par dessus un petit feu, pour faire fondre la graisse ou le suif, et puis les essuyer proprement.

PROVISIONS
DONT UNE CUISINE DOIT ÊTRE POURVUE.

Sel, farine fine pour les sauces blanches et farine commune pour les roux, toutes espèces d'épices, feuilles de laurier, échalottes et oignons, céléri et poireau pour le pot au feu; il faut avoir tous les jours des herbes fraiches, telles que ciboulettes et persil, pour la soupe et pour les sauces. Si vous avez une provision de morilles, il faut les mettre dans des cornets de papier blanc et les suspendre près de la cheminée, la fumée les préservant des mites. Ayez toujours une provision de chapelure; à cet effet séchez du pain blanc au four, pilez et passez-le par un tamis; conservez cette chapelure dans une boite garnie à l'intérieur de papier blanc; on s'en sert pour paner les rôtis et pour les sauces; vous pouvez même vous en servir pour celles où les miettes doivent être grillées au beurre. Comme l'on a souvent besoin de jus, mettez à part celui qui découle du rôti; il vous servira pour colorer les sauces et les soupes; vous pouvez le conserver huit ou dix jours.

DES VIANDES.

Le bœuf qui est d'une grande consommation dans nos ménages, est bon durant toute l'année. Celui de menu-bétail est

préférable pour la table, parcequ'il est tendre, tandis que celui de gros-bétail est toujours plus ou moins coriace; mais parcontre, ce dernier donne un bouillon plus succulent. On reconnait la chair de menu-bétail en ce qu'elle est d'un beau rouge vif; la graisse en est blanche et les filandres fermes; la chair de gros-bétail a la couleur foncée et sa graisse est jaune.

Ainsi que le bœuf, le veau est bon toute l'année; sa chair doit être très-blanche et le rognon entièrement couvert; lorsqu'il est trop jeune, la chair en est rouge, dégoûtante et sans goût.

Le mouton est bon depuis le mois de Mars jusqu'en Octobre; en hiver il est maigre, coriace et n'a pas si bon goût. Le bon mouton doit être gras, d'une couleur fraiche, et il faut que la chair fléchisse sous les doigts.

Les vieilles chèvres ne sont pas bonnes à manger; le chevreau est bon depuis le mois de Février jusqu'en Mars; il doit avoir au moins deux à trois semaines.

On mange le porc toute l'année; il est cependant plus estimé en hiver, parcequ'alors il est plus gras; en été on n'en sert jamais dans de grands repas, tandis que le cochon de lait peut être servi toute l'année.

De la Venaison.

Le chevreuil est préférable à tout autre gibier, parce qu'il est plus tendre et plus délicat; plus il est jeune et plus il est bon; on peut se le procurer toute l'année. En fait de gibier on préfère généralement la femelle au mâle; cependant le cerf est aussi bon que le chevreuil.

Le gibier est maigre et sans fumet, depuis le commencement de Septembre jusqu'à la fin d'Octobre. Le sanglier est bon depuis Octobre jusqu'en Mai; il est maigre en été, et si pendant cette saison on le met au vinaigre, et qu'il survienne un orage, il se corrompt, à ne plus pouvoir servir.

Le lièvre n'est pas bon depuis Février jusqu'en Mai, et pendant ce temps on ne le sert sur aucune table. En été on mange du levreau. L'agneau apprêté, façon gibier, au printemps.

Du Menu-Gibier.

On comprend sous ce nom le coq de bruyères, le faisan, la poule de neige, la perdrix, la caille, le canard sauvage, le ramier, la grive, l'alouette, la bécasse et la sarcelle ; on mange cette dernière en carême. Le coq de bruyères, le faisan et la perdrix peuvent être servis toute l'année. La poule de neige et le canard sauvage sont bons à manger depuis l'automne jusqu'en été. Les cailles sont bonnes en été, surtout pendant la moisson. L'alouette, depuis les vendanges jusqu'à l'approche du froid ; les grives depuis l'automne jusqu'en été. Le pigeon de volière, qu'on considère aussi comme menu-gibier, peut être servi toute l'année. Le ramier est toujours coriace : la bécassine est plus petite et plus délicate que la bécasse ; on sert l'une et l'autre durant toute l'année. L'oie sauvage est toujours coriace et n'a pas bon goût. La sarcelle est bonne tout l'hiver.

De la Volaille.

Le dindon et la dinde peuvent être servis pour rôt jusqu'à un an ; la dinde est plus tendre que le dindon, jusqu'au temps de la ponte, alors elle commence à maigrir. Le chapon est bon depuis l'automne jusqu'en Mai ; la poularde est plus petite, mais beaucoup plus délicate que le chapon. L'oie est bonne dès qu'elle se couvre de plumes, c'est-à-dire, lorsque les aîles se touchent ; elle peut servir de rôt jusqu'au nouvel an, mais après ce temps la chair en devient coriace ; on ne la sert alors plus autrement qu'en gelée, sur une grande table. Il en est de même pour le canard.

Des Poissons, Écrevisses, Escargots et Grenouilles.

Le saumon est bon depuis Mai jusqu'en Septembre, après il maigrit, la chair en devient ferme et blanche ; on a aussi des saumons d'hiver, mais ils sont rares. La pêche du saumon ne dure que depuis le mois d'Avril jusqu'en Mai, plus tard on n'en prend plus dans le Rhin ; mais les pêcheurs les conservent pendant l'été dans les réservoirs. Le brochet est meilleur en hiver qu'en été ; ceux d'une livre sont les plus délicats; lorsqu'ils sont plus grands, la chair en est trop ferme. Quant à la truite, plus elle est grande et plus elle est estimée ; celles qui ont la chair rouge sont les plus délicates ; on les appelle truites saumonées. Quoique les truites soient meilleures en été, on les sert en toute saison sur les tables les plus distinguées. La carpe est plus grasse en hiver ; on préfère celle laitée à la carpe œuvée, surtout pour friture ; on la sert en tout temps, ainsi que l'anguille, le barbeau, la perche et la tanche. Les ables et les nases ne sont pas estimés, ils n'ont pas de goût et trop d'arrêtes. On mange la merluche, la morue et le hareng depuis le nouvel an jusqu'à Pâques.

L'escargot n'est bon qu'en hiver, pendant qu'il est couvert. L'écrevisse, quoique plus délicate en été, peut être servie toute l'année ; elle a plus de chair pendant le croissant de la lune que pendant son déclin.

On mange les grenouilles pendant le carême, mais on en fait usage toute l'année, pour les malades.

LÉGUMES

que vous pouvez servir à souper, depuis le printemps jusqu'en automne.

Chicorée sauvage,
Houblon,
Raiponce,
Epinards,
Epinards farcis,
Asperges,
Petits panais,
Carottes,
Petits pois verts,
Pois chiches,
Choux-raves,
Petits haricots verts,
Salade pommée en fricassée,
Salade apprêtée comme épinards.
Salade farcie,
Œufs à l'oseille,
Œufs en sauce à l'oseille,
Poudding aux épinards,
Chicorée,
Choux-fleurs,
Artichaux,
Petits choux jaunes,
Pommes de terre,
Champignons,
Morilles,
Concombres.

Vous pouvez servir pour légumes à souper, pendant l'hiver.

Choux-fleurs,
Scorsonères,
Petits haricots confits au sel,
Céleri en sauce blanche,
Céleri farci,
Choux-raves,
Chicorée blanche,
Epinards,
Choux roses,
Choux blancs au lait,
Choux rouges,
Choux farcis,
Cardons,
Pommes de terre farcies,
Pommes de terre frites aux œufs,
Pommes de terre grillées,
Autre manière,
Saucisses de pommes de terre,
Rissoles aux pommes de terre,
Gâteau de pommes de terre,
Pommes de terre au lait et œufs,
Pommes de terre en sauce à l'anglaise,
Tête aux pommes de terre,
Oignons farcis,
Oignons en ragoûts,
Saucisses frites,
Noudles,
Noudles farcies,
Rissoles au gruau,
Omelettes farcies,
Omelettes au lait,
Gâteau de foie d'oie ou de foie de veau,
Gâteau aux épinards,

Poudding et tête aux épinards,
Omelettes,
Gâteau au fines herbes,
Œufs brouillés,
Œufs pochés,
Œufs farcis,
Poudding au riz,
Poudding a la mœlle.

Ce qui se trouve ici en fait d'œufs et de laitage, peut être servi en tout temps pour le souper, excepté dans les grands repas. Le soir on ne sert pas de viande avec le légume, sinon des saucisses en crépine avec les petits choux; on ne met pas d'œufs sur les épinards, mais on les garnit de pâte feuilletée.

Les légumes fins frits dans le beurre, comme choux-fleurs, cardons, artichaux, salsifis, asperges, œufs frits, viande et volaille frites, peuvent servir de pendant aux légumes verts; on sert ces plats comme hors d'œuvre à diner, et à souper comme entremets.

Vous pouvez servir avec le bœuf.

Salade au cresson de fontaine,
Id. au cresson de jardin,
Id. de ciboulettes,
Id. aux raves,
Id. d'haricots au vinaigre,
Id. d'oignons,
Id. aux concombres,
Id. aux carottes,
Id. de sariettes,
Id. aux harengs,
Id. aux anchois,

Betteraves,
Bled de Turquie confits,
Cornichons,
Moutarde,
Raifort au bouillon,
Raifort au vinaigre,
Petites raves,
Raves d'été,
Beurre frais,
Beurre aux anchois,
Olives.

CUISINE.

CONSOMMÉS ET COULIS.

1. *Consommé pour sauces et ragoûts.*

Le consommé ou coulis est d'une grande utilité pour ménager le bouillon, lorsqu'on a un grand repas; car en remplaçant par de l'eau celui qu'on retirerait du pot pour s'en servir aux sauces, la soupe n'en saurait être bonne.
Prenez deux livres de bœuf maigre, autant de dépouilles de veau; ce que vous enlevez des côtelettes, rôtis et autres pièces peut servir; des abattis de volaille de toute espèce, col, tête, gosier, etc. A défaut de cela, ajoutez une vieille poule; mettez le tout dans une marmite avec six pots d'eau sans sel, écumez et ajoutez quelques carottes, racine de persil, trois feuilles de laurier, deux oignons piqués de quatre cloux de girofle, et faites bouillir sur un feu modéré; remplacez par de l'eau tiède celle qui s'évapore par la cuison, afin qu'il vous reste trois pots de coulis; lorsque la viande sera tendre et qu'elle se détachera des os, retirez-le tout du feu et passez le bouillon par un tamis, puis dégraissez-le. Ce consommé sert pour les sauces et ragoûts, au lieu de bouillon.

2. *Glace pour les Viandes.*

Prenez deux à trois livres de bœuf maigre, une demi-livre de lard maigre et de la couenne; coupez le tout en tranches de l'épaisseur d'un doigt, étendez sur l'intérieur d'une casserole trois onces de beurre frais; mettez-y vos tranches serrées l'une contre l'autre, et faites-les colorer sur un feu de charbon modéré, jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur cannelle, en prenant bien garde qu'elles ne sentent le brûlé; versez par dessus quelques tasses de bouillon, ou à défaut quelques tasses d'eau,

ajoutez-y un pied de veau concassé, des carottes, racine de persil, deux oignons, girofle, macis, graine de poivre, et dégraissez pendant la cuisson ; retirez la viande lorsqu'elle sera tendre, passez le bouillon par un tamis et dégraissez encore une fois.

Une demi-heure avant de glacer votre viande, mettez le bouillon, qui doit être d'environ trois chopines, dans une casserole, faites-le d'abord cuire à grand feu et remuez le à mesure qu'il s'épaissit, jusqu'à ce qu'il soit réduit en glace, que vous appliquerez avec un pinceau sur la viande.

3. *Jus.*

Prenez deux livres de dépouilles de veau, ou ce qu'on enlève des côtelettes, rôtis, etc., et une demi-livre de lard maigre, coupez l'un et l'autre en petits morceaux de la grandeur d'un dé, grillez-les légèrement dans un quarteron de beurre frais, versez-y un pot de bouillon et un pot d'eau, ajoutez quelques clous de girofle, macis, gingembre, carottes, racines de persil coupées menu, et faites bouillir une demi-heure ; préparez un roux de trois cuillerées à pot de farine, ajoutez-le au susdit et tenez le tout sur un feu modéré pour lui faire jeter sa graisse, que vous enlevrez à mesure qu'elle paraîtra sur la surface ; passez-le par une serviette que vous exprimez fortement, pour en faire sortir tout le jus, en faisant attention qu'il n'y tombe ni viande ni épices. Ce coulis vous servira pour toutes les sauces colorées, surtout pour celles de gibier ; il ne se conserve qu'un ou deux jours.

4. *Tablettes de bouillon pour le voyage.*

Pour en obtenir deux livres, prenez trois vieilles poules, dix livres de bœuf maigre, dix livres de veau et quatre pieds de veau ; concassez les os et mettez le tout dans une grande marmite, remplissez-la d'eau, écumez et faites bouillir sur un feu modéré ; ajoutez quatre oignons, quelques

carottes, racines de persil et de céléri, quatre feuilles de laurier, une demie once de macis, une petite cuillerée à café de poivre entier, peu de sel, et une demi-livre de rapure de corne de cerf renfermée dans un linge; dégraissez à mesure de cuisson et remplacez par de l'eau tiède; celle qui s'ébouille, de manière à ce qu'il vous reste quatre à cinq pots de bouillon. Lorsque vous pourrez écraser la viande entre les doigts, retirez-la, passez le bouillon par une serviette, laissez reposer une demi-heure dans une terrine, pour pouvoir enlever toute la graisse, passez encore une fois par une serviette dans une casserole bien étamée, sans le dépôt qui se sera formé au fond de la terrine; faites bouillir a grand feu en remuant continuellement; diminuez le feu à mesure que le bouillon s'épaissit, et lorsqu'il aura la consistance d'une bouillie épaisse, versez-le sur un plat jusqu'à la hauteur d'un demi pouce; laissez refroidir cette masse, puis coupez-la en petites tablettes, que vous exposerez trois à quatre jours dans un courant d'air, sur un tamis, pour les sécher; enveloppez ensuite chacune de papier blanc.

Elles se conservent plus d'une année, en les tenant dans un endroit sec. Avec une once de ces tablettes délayée dans un demi pot d'eau bouillante, vous obtiendrez un excellent bouillon.

5. *Coulis de Poisson.*

Prenez quelques livres de poisson, n'importe l'espèce, pourvu qu'il ne sente pas la bourbe, nettoyez-le bien et coupez-le en tranches de la longueur de la main; faites fondre dans une large casserole un quarteron de beurre frais, essuyez et mettez-y les tranches bien rapprochées les unes contre les autres, saupoudrez-les bien d'un peu de farine et colorez-les des deux côtés; faites colorer à part dans un peu de beurre frais des racines de persil, céléri, carottes et oignons, coupez en rouelles et ajoutez-

les aux tranches, lorsqu'elles seront d'un jaune brunâtre, avec un peu de sel, épices et trois pots d'eau; faites bouillir une heure et passez par une serviette; exprimez bien le coulis et servez-vous en pour soupes et ragouts maigres.

6. *Manière de conserver le bouillon.*

Comme le bouillon est sujet à s'aigrir pendant la chaleur et qu'il prend souvent mauvais goût dans une cave; le moyen le plus simple pour le conserver c'est de le faire bouillir soir et matin, en le salant très-peu.

SOUPES.

1. *Soupe maigre.*

Préparez pour un pot de soupe les herbes suivantes: Epinards, laitue, chicorée, poireau, pois verts, et ce que la saison offre en légumes verts; lavez et hachez une poignée de chaque espèce et demi poignée de persil; si vous y mettez des choux-fleurs et racines, il faut les couper en filets; faites frire le tout dans du beurre frais, mouillez de coulis de poisson ou de coulis de pois, faites bouillir une demi heure et dressez sur du pain coloré sur le gril; faites mitonner un moment, mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, et ajoutez un peu de noix de muscat rapée, dressez votre soupe et servez-la de suite.

Pour faire le coulis de pois, prenez quelques poignées de pois secs, lavez et mettez-les dans une marmite avec beaucoup d'eau, une poignée de céléri feuilles et racines, poireau, quelques oignons, le tout coupé en filets, salez et faites bouillir jusqu'à ce que les pois crèvent; passez-la

par une serviette et servez-vous en pour potages et ragoûts maigres. Vous pouvez, au lieu de pois secs, prendre des restes de pois cuits, si vous en avez.

2. *Pois frits pour soupes.*

Délayez troit cuillerées à pot de farine et un peu de sel avec du lait chaud, cassez-y trois œufs et travaillez bien cette pâte; faites-la couler par une écumoire à grands trous dans du beurre chaud, pour la frire; il se formera des boulettes de la grandeur de pois; retirez-les avec une autre écumoire dans une soupière; liez du bouillon de poisson ou de pois à deux jaunes d'œufs, et dressez-le sur ces pois frits; il faut les servir de suite, afin qu'ils ne s'amollissent pas trop.

Vous pouvez également les servir dans du bouillon, avec une liaison de jaunes d'œufs.

3. *Soupe de boulettes aux pommes de terre.*

Faites bouillir quatre à six pommes de terre, pelez et lorsqu'elles seront froides, rapez-les; faites fondre deux onces de beurre frais, sans le laisser devenir chaud, et mêlez-le, en tournant, aux pommes de terre; cassez-y deux œufs entiers et deux jaunes d'œufs, ajoutez une demi livre de pain blanc trempé dans du lait, trois cuillerées de crême, un peu de muscade, sel et persil haché, formez en de petites boulettes; mettez du bouillon au feu, jetez-y les boulettes lorsqu'elles monteront à la surface, retirez et mettez dans la soupière, liez le bouillon à deux jaunes d'œufs et dressez sur les boulettes.

4. *Soupe tranchée.*

Pour six personnes délayez deux cuillerées à pot de farine une pincée de sel et de muscade, avec un peu de lait; cassez-y deux œufs, en tournant; chauffez le bouillon

et lorsqu'il bouillonnera, faites-y couler cette pâte par une écumoire, faites faire une ondée ou deux, liez avec un jaune d'œuf et ajoutez de la ciboulette hachée.

Vous pouvez, à défaut de bouillon, prendre de l'eau, y mettre un morceau de beurre, sel et deux jaunes d'œufs.

5. *Soupe blanche aux œufs.*

Rapez deux poignées de pain blanc rassis, cassez-y deux œufs entiers et deux jaunes d'œufs, ajoutez sel et muscade; faites tiédir un pot de bouillon et versez-le sur la mie de pain, tournez sur un grand feu jusqu'à ce qu'il commence à bouillir; retirez et versez-y un peu de bouillon froid, pour empêcher que la soupe ne se caille, et servez de suite.

Si vous prenez de l'eau à défaut de bouillon, mettez-y un bon morceau de beurre frais et un œuf de plus.

6. *Soupe à l'oignon.*

Coupez trois à quatre oignons en rouelles, colorez les dans du beurre fondu et égouttez dans l'écumoire, faites frire du pain coupé en dé, égouttez et dressez dans la soupière, faites onder un pot d'eau ou de bouillon dans le même poêlon, jetez-y les oignons avec sel et persil; lorsque votre soupe aura bouilli une demi-heure, ajoutez le pain et faites encore onder.

7. *Soupe blanche à la farine.*

Pour six personnes passez une cuillère à pot de farine dans un bon morceau de beurre frais sans colorer, mouillez avec un bon bouillon ou de l'eau, faites onder quelques minutes et liez en dressant avec deux jaunes d'œufs.

8. *Soupe aux morilles.*

Trempez une poignée de morilles dans de l'eau tiède et lavez-les jusqu'à ce que l'eau reste claire; coupez-les en petits dés, faites les bouillir à demi dans beaucoup d'eau et égouttez; colorez une poignée de mie de pain dans du beurre, ajoutez les morilles, après les avoir séchées, un peu de persil haché, et donnez quelques tours; mouillez de coulis de poisson ou de pois, faites bouillir demi heure, ajoutez en dressant une liaison de trois jaunes d'œufs. Vous pouvez à volonté mettre quelques tranches de pain coloré dans la soupière.

9. *Ris aux herbes.*

Lavez une demi-livre de ris à plusieurs reprises dans de l'eau froide, faites-le bouillir, et lorsqu'il aura ondé plusieurs fois, laissez égoutter, versez-y de l'eau fraiche, frottez et rincez-le jusqu'à ce qu'il ne soit plus gluant; mettez-le cuire avec deux pots de bouillon; préparez une racine de célcri, le cœur d'une tête de chou, trois racines de persil avec les feuilles, une tête de chicorée ou laitue et un poireau; coupez et lavez toutes ces herbes, faites-les étuver dans du beurre frais, mouillez de bouillon jusqu'à ce qu'elles soient tendres; ajoutez-les au ris lorsqu'il aura bouilli une heure, salez suivant le besoin et dressez; lorsque les légumes sont jeunes et frais, ce potage est très-bon.

Le sago apprêté de cette manière, est très-bon pour les malades.

10. *Ris maigre.*

Traitez une demi-livre de ris comme le précédent, mais au lieu de bouillon, mouillez avec du coulis de pois ou de poisson, et ajoutez quelques épices.

11. *Soupe aux grenouilles.*

Lavez et pilez cinquante cuisses de grenouilles jusqu'à

ce que les os soient entièrement concassés, trempez un quarteron de pain mollet dans du lait, exprimez-en bien le lait et pilez avec les cuisses de grenouilles, jetez-les dans une casserole avec du beurre frais, faites frire jusqu'à ce que le beurre jette de l'écume; puis versez-y du bouillon ou de l'eau, sel et persil, faites bouillir un quart d'heure, passez par une serviette, en pressant fortement remettez dans la casserole, et faites bouillir légèrement, dressez sur des tranches de pain colorées et couvrez.

12. *Gruau aux œufs.*

Délayez un quart de livre de gruau avec deux jaunes d'œufs, jusqu'à ce qu'il ne reste plus de grumeaux, et faites sécher; versez-le, en tournant, dans un pot de bouillon chaud avec une once de beurre frais, laissez onder un quart d'heure et ajoutez-y un peu de persil haché; puis dressez.

13. *Semouille.*

Faites onder le bouillon, versez-y la semouille, en agitant avec une cuillère, et laissez bouillir un quart d'heure, comme pour la précédente soupe. Le gruau sans œufs est apprêté de la même manière.

14. *Soupe aux pommes de terre.*

Pilez et coupez en petits morceaux six à huit pommes de terre, avec un oignon, colorez-les dans du beurre, égouttez dans l'écumoire, mettez-y du bouillon, et, pour jour maigre, du coulis ou à défaut un pot et demi d'eau; faites bouillir demi heure avec sel et un poireau coupé très-fin; faites griller, dans l'intervalle, de petits carreaux de pain, et ajoutez-les à la soupe, lorsqu'elle sera prête, faites la bouillir encore un instant et servez-la.

15. *Soupe au lait avec amandes.*

Échaudez un quarteron d'amandes douces, égoussez et pilez avec un peu d'eau, délayez les avec un demi pot de lait, ajoutez deux onces de sucre, une once de beurre frais, un peu de cannelle, et faites faire une ondée, couvrez et faites mitonner un quart d'heure sur des cendres chaudes, passez à deux reprises par une serviette, pour bien exprimer les amandes, faites bouillir et dressez sur des tranches de pain mollet ou de pain blanc colorés, avec une liaison de trois jaunes d'œufs coupés avec un peu de lait froid. Si la soupe n'est pas assez douce, ajoutez-y un peu de sucre.

16. *Ris au lait.*

Traitez un quarteron de ris comme au N° 9; ajoutez-y un pot de lait, un morceau de cannelle, une once de beurre et du sucre à volonté; délayez dans un peu de lait froid le jaune de quatre œufs, versez-le dans la soupe en agitant, puis dressez sur du pain coloré. Si le ris est épais, on peut, au lieu de pain, le garnir de biscuits ou de macarons.

Vous pouvez varier cette soupe en faisant sécher le ris au four; à cet effet prenez une plaque de fer ou de fer-blanc, couvrez-la de papier blanc, étendez-y le ris, mettez-le dans un four modéré et lorsqu'il sera entièrement sec, pilez-le bien fin et passez par un tamis; faites fondre une once de beurre, ajoutez-y cette farine et délayez avec du lait.

On prépare de cette manière la farine de ris dont on se sert pour la bouillie des enfans.

17. *Soupe au lait.*

Faites bouillir un quart d'heure un pot de lait avec un morceau de cannelle, l'écorce d'un demi citron et un quar-

teron de sucre, dressez sur des tranches de pain blanc ou de pain mollet coloré, avec une liaison de quatre jaunes d'œufs.

18. *Soupe au vin avec pain bis.*

Faites roussir dans le beurre une livre de pain bis rapé, mouillez avec un demi pot de vin, ajoutez-y du sucre à volonté, un morceau de cannelle et de l'écorce de citron que vous en retirez en dressant.

19. *Soupe aux pommes.*

Pelez et coupez dix pommes bien fondantes, faites-les cuire avec demi pot d'eau, un morceau de cannelle et l'écorce d'un citron; lorsqu'elles seront tendres, exprimez-les avec un linge, versez-y demi pot de vin, sucre à volonté et faites faire quelques ondées, ajoutez des carrelets de pain frit et une liaison de quatre jaunes d'œufs.

20. *Soupe aux cerises.*

Prenez, pour six personnes, une livre de cerises séches ou deux livres de cerises fraiches, épluchez, lavez et pilez-les, faites les cuire quelque temps avce un pot d'eau, de l'écorce de citron, un morceau de cannelle et quelques croûtons de pain mollet; pressez-les par un linge, ajoutez demi pot de vin et du sucre, faites bouilloter et dressez sur des carreaux de pain que vous aurez fait sécher au four.

21. *Soupe au fruit d'églantier.*

Pour avoir un pot de soupe, prenez demi chopine de fruit d'églantier égrené et séché, et traitez comme celle aux cerises.

22. *Soupe au citron.*

Rapez l'écorce de deux citrons, mêlez demi-livre de sucre, ajoutez un morceau de cannelle et un pot d'eau, couvrez et faites faire quelques ondées; mettez huit jaunes d'œufs dans une terrine, exprimez-y le jus de trois citrons, ajoutez un ou deux verres d'arack, selon le degré de force que vous voulez donner à votre soupe, agitez bien et passez par un tamis, versez-y l'eau sucrée en tournant; laissez reposer quelques minutes et dressez sur du biscuit coupé en dés.

Cette soupe est très-raffraichissante et par conséquent très-utile en été; on peut, suivant le goût, y mettre plus ou moins de jus de citron.

23. *Soupe au melon.*

Pelez un melon de manière à ce qu'il n'y reste rien de vert; ôtez-en les pépins et coupez-le en dés, pressez-y le jus d'un citron et saupoudrez d'une poignée de sucre pilé, couvrez et faites mitonner sur une braise très-modérée jusqu'à ce qu'il soit tendre; mettez-en la moitié dans une soupière et délayez l'autre avec une bouteille de vin et un peu de rapure de citron, passez en pressant par un tamis; faites faire une ondée, ajoutez ce qu'il faut de sucre et versez-y, en agitant une liaison de deux jaunes d'œufs; puis dressez sur des tranches de pain blanc colorées.

24. *Vin chaud.*

Prenez pour une bouteille de vin rouge, le quart d'une once de cannelle concassée, six cloux de girofle pilés et une prise de muscade rapée; faites un caramel d'une once de sucre, ajoutez-y le vin, les épices et un quarteron de sucre; couvrez et tenez proche du feu pour chauffer sans qu'il bouille, laissez reposer un quart d'heure et passez-le

par un tamis dans le vase dans lequel vous comptez le servir. Servez à part des tranches de pain blanc ou de pain mollet colorées.

On le sert à déjeuner en hiver.

25. *Autre manière.*

Mettez la moitié d'une noix de muscade rapée, demi gros de cannelle, sucre à volonté et une bouteille de vin dans une casserole, faites lui faire quelques ondées, délayez quatre jaunes d'œufs avec un peu de vin froid, versez-y en tournant le vin tout bouillant, passez par un tamis et servez comme le précédent.

26. *Chaudé.*

Versez moitié vin et moitié crême douce dans une marmite un peu profonde, rapez l'écorce d'un citron sur un morceau de sucre, ajoutez un morceau de cannelle et ce qu'il faut encore de sucre, mettez sur une braise modérée et fouettez avec un balai jusqu'à ce que le tout soit entièrement chaud et qu'il forme une masse épaisse; retirez la cannelle et dressez dans des tasses et servez à l'instant même.

27. *Chaudé au vin de Champagne.*

Rapez l'écorce d'un citron sur une demi livre de sucre, raclez-le avec un couteau, pilez le reste et mettez le tout avec dix jaunes d'œufs dans une marmite profonde, pressez-y le jus de deux citrons et tournez pendant un quart d'heure, versez-y une bouteille de vin de Champagne, posez la marmite sur une braise modérée, fouettez jusqu'à ce qu'il s'épaissit sans cuire et dressez dans des tasses.

On le sert à déjeuner; il peut aussi servir de crême.

28. *Rôtie aux fraises.*

Saupoudrez une assiette de belles fraises des bois avec demi livre de sucre tamisé, laissez reposer une heure; faites bouillir une bouteille de bon vin avec demi gros de cannelle, mettez-y les fraises et dressez dans une jatte que vous mettez tremper dans de l'eau fraiche; lorsqu'elles seront bien refroidies servez les avec une assiette de biscuit ou de pain mollet.

29. *Rôtie aux cerises.*

Egoussez deux livres de griottes, ôtez-en le noyeau et mettez-les avec demi livre de sucre sur lequel vous aurez rapé un citron, un quart d'once de cannelle pilée et une bouteille de vin sur le feu et faites bouillir jusqu'à ce que les cerises soient tendres; si vous voulez l'avoir plus délicate, pilez les pepins avec un peu d'eau, pressez par un linge et mettez-en le jus aux cerises; ajoutez encore du sucre en cas de besoin, laissez refroidir et dressez sur des tranches de pain grillées ou de biscuit.

30. *Rôties au pèches.*

Pelez dix pèches qui ne soient pas trop mûres, ôtez-en le pepin et mettez les cuire avec une chopine de vin, six onces de sucre, un morceau de cannelle et l'écorce d'un citron, sur une braise modérée; lorsqu'elles seront tendres, dressez-les dans un compotier, couvrez avec les pepins, retirez-en la cannelle et le citron; ajoutez au jus une chopine de vin et un verre d'eau, faites faire encore une ondée, passez-le par un tamis sur les pèches et laissez refroidir. Servez sur une assiette des tranches de pain coloré, ou des biscuits.

31. *Rôtie au vin.*

Rapez l'écorce d'un citron sur un morceau de sucre, versez-y une bouteille du vin rouge et un verre d'eau. avec demi gros de cannelle pilée; faites faire quelques ondées? laissez refroidir et dressez sur des tranches de pain colorées.

LÉGUMES.

1. *Perdrix aux lentilles.*

Lavez et triez ce qu'il vous faut de lentilles, mettez-les dans de l'eau tiède et faites bouillir demi heure, ajoutez du sel quelques racines de persil, poireau, céleri, un petit morceau de lard et de la couenne; colorez une cuillerée à pot de farine avec deux oignons hachés; mettez les dans les lentilles et faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres.

Dressez et lardez les perdrix, mettez-les sur des bardes de lard dans une casserole avec sel et épices, faites prendre couleur des deux côtés sur un feu modéré; si les perdrix sont vieilles, il faut mouiller avec du bouillon et les faire étuver jusqu'à ce qu'elles soient tendres; retirez-les et versez tout ce qui reste au fond de la casserole dans les lentilles; délayez et passez-les par un tamis, dressez vos perdrix sur ce coulis et servez. Vous pouvez accommoder les lentilles avec du porc frais de la même manière.

2. *Navets.*

Pelez et coupez-les en filets; s'ils avaient un goût amer il faudrait y verser de l'eau bouillante et l'y laisser un quart d'heure; si vous voulez y mettre de la viande, faites bouillir le porc ou le mouton une heure ou une heure et demie d'avance. On prend communément une longe de mouton. Il faut hacher la graisse du rognon, la mettre au fond du pot et remplir d'eau avec poivre et sel; à moitié de la cuisson mettez-y les raves et laissez réduire entièrement le bouillon; si vous y mettez du porc, ajoutez une cuillerée de saindoux. Les jeunes navets sont pour l'ordinaire plus amèrs que les vieux.

3. *Chicorée sauvage.*

C'est un des premiers légumes de printemps; il faut

la prendre très-petite. Mettez-la dans l'eau bouillante sans couvrir, pour lui conserver sa fraicheur ; lorsqu'elle fléchit sous les doigts, retirez-la et mettez à l'eau froide ; laissez-la tremper au moins une heure, pour lui faire perdre son goût amer, qui lui reste cependant toujours un peu ; exprimez-la fortement et hachez fin ; faites fondre du beurre frais, passez-y une cuillerée à pot de farine et votre légume, sel et muscade, mouillez de bouillon et faites cuire un quart d'heure.

4. *Cresson de jardin.*

On l'accommode comme la chicorée ; laissez-le au moins une heure ou deux dans l'eau fraiche ; si vous pouvez rechanger une fois l'eau, cela vaut mieux. Garnissez avec des œufs frits ou avec une pâte feuilletée.

5. *Chervis.*

On le ratisse, ce qui le rend plus délicat, mais il en est diminué de beaucoup ; on peut se contenter de le laver, de le débarasser de la terre et en rompre le dur ; faites cuire dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'il fléchisse sous les doigts, puis mettez les à l'eau fraiche et laissez égoutter ; délayez une cuillerée de farine avec du beurre frais et du bouillon, mettez le chervis dans cette sauce, avec sel, poivre et macis, faites réduire entièrement la sauce. Si vous n'avez que peu de racines, laissez-y un peu de sauce et liez avec deux jaunes d'œufs.

6. *Houblon.*

Otez en ce qui est dur et cassez ceux qui sont trop longs, lavez et faites bouillir avec du sel, et égouttez ; faites roussir une cuillerée à pot de farine dans deux onces de beurre

frais, ajoutez du bouillon, sel et muscade, mettez-y le houblon, faites un peu mitonner et liez avec deux jaunes d'œufs.

Pour varier, colorez une cuillerée à pot de farine dans du beurre frais, mouillez de bouillon, ajoutez une cuillerée de chapelure de pain séché, le jus d'un demi citron avec un peu d'écorce de citron, ou un peu de vinaigre, un oignon entier; mettez-y le houblon avec du sel, faites mitonner un quart d'heure et servez.

7. *Asperges en ragoût.*

Coupez tout ce qui est tendre et vert de la longueur du doigt, faites les bouillir à demi dans l'eau de sel; colorez une demi cuillerée à pot de farine dans du beurre frais, mouillez de bouillon, ajoutez une poignée de chapelure de pain mollet, mettez les asperges dans cette sauce jusqu'à ce qu'elles soient tendres, avec poivre, sel et macis, ajoutez une liaison de trois jaunes d'œufs avec un peu d'eau. Vous pouvez à volonté y exprimer du jus de citron et garnir de croûtons frits.

8. *Asperges frites.*

Coupez-en le blanc et attachez-les par paquets, faites bouillir à demi dans l'eau, retirez sur une serviette; délayez six cuillerées à pot de farine avec du vin ou de l'eau, quatre jaunes d'œufs, une cuillerée d'huile d'olive, un peu de sel; travaillez cette pâte et ajoutez le blanc des œufs après l'avoir fouetté; lorsque les asperges seront séches, prenez les par trois et trempez les ensemble dans la pâte qui doit avoir un peu de consistance, faites-les frire de belle couleur; dressez et garnissez les de persil frit. Vous pouvez frire de même manière les scorsonaires.

9. *Choux-fleurs frits.*

Coupez les fleurs autant que possible de même grandeur, faites bouillir à demi, avec précaution dans de l'eau et sel, faites les sécher sur une serviette, trempez dans la pâte précédente et faites frire de belle couleur ; retirez les sur du papier brouillard pour égoutter, dressez et garnissez de persil frit.

10. *Choux-fleurs au jus.*

Faites cuire les choux-fleurs avec précaution dans de l'eau de sel, colorez une pincée de persil et autant de ciboulette hachée dans deux cuillerées d'huile d'olives, ajoutez un demi verre de jus, et demi verre de bouillon ; pressez-y le jus d'un citron, poivre et sel, faites mitonner votre légume dans cette sauce, de manière que les fleurs restent entières. Si vous n'avez pas de jus, faites un caramel d'une demi cuillerée à café de sucre, mouillez de bouillon et mettez dans la sauce.

11. *Petits haricots blancs.*

Faites les bouillir jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous les doigts et égouttez ; faites frire d'un blond pâle quatre oignons hachés, mouillez de bouillon, ajoutez une poignée de persil, un peu de basilic haché, poivre, sel, girofle et les haricots, faites mitonner un quart d'heure. Vous pouvez encore les préparer de la manière suivante : Faites frire quatre oignons hachés, ajoutez une cuillerée de persil et de ciboulette, donnez quelques tours et mouillez avec une chopine de bouillon ; ajoutez poivre, sel, jus de citron ou vinaigre et les haricots, faites mitonner un quart d'heure et ajoutez une liaison de deux jaunes d'œufs.

12. *Bourache frite.*

Lavez et essuyez les feuilles, trempez-les un quart d'heure dans quelques cuillerées de vinaigre avec du sel ; préparez

la même pâte que pour les asperges, tournez-y les feuilles en les tenant par la queue, faites frire et retirez sur du papier brouillard. Vous pouvez les servir pour entremet ou le soir pour légume.

13. *Cardons.*

Il faut qu'ils aient la chair ferme et jaunâtre; enlevez-en toutes les peaux, coupez de la longueur du doigt, lavez et faites cuire dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres, et égouttez; passez une cuillerée de farine dans du beurre frais, ajoutez du bouillon, sel et poivre, mettez-y les cardons et laissez mijoter, ajoutez persil haché, un filet de vinaigre et un peu de muscade.

14. *Cardons frits.*

Faites bouillir comme les précédens et égoutter sur une serviette; délayez deux cuillerées à pot de farine et deux onces de beurre dans du bouillon; faites cuire et ajoutez quatre jaunes d'œufs, poivre, sel et muscade, et faites épaissir en tournant, mettez-y les cardons et laissez refroidir, retirez-les un à un et avec précaution, de manière à ce qu'il y reste attaché le plus de sauce possible. Trempez-les dans du blanc d'œuf bien battu, panez et faites-les frire; égouttez et servez chaud. Vous pouvez frire de la même manière les scorsonères et les salsifis.

15. *Champignons en ragoût.*

Pelez une bonne portion de champignons, et jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche, mêlée à un verre de vinaigre pour leur conserver leur blancheur; faites-les frire dans un quarteron de beurre frais, mouillez avec un verre de vin et un verre de bouillon, ou à défaut un verre d'eau, ajoutez le jus d'un citron et du sel, faites cuire un quart d'heure, et liez la sauce sur le feu avec quatre jaunes

d'œufs coupés avec un peu d'eau ; garnissez de pain mollet frit : à cet effet, coupez des tranches étroites et longues d'un doigt, mettez les tremper dans du lait, peu de temps seulement, afin qu'elles ne s'amolissent pas trop, retirez, tournez-les dans un œuf battu et faites frire.

16. *Champignons aux fines herbes.*

Après les avoir lavés comme les précédens, prenez une petite poignée de persil, autant de ciboulette et cerfeuil, quelques branches de basilic et d'estragon, une gousse de rocambole ou d'ail et hachez fin. Mettez quelques cuillerées d'huile d'olives dans une casserolle, jetez-y les champignons avec les fines herbes, et faites-les frire ; mouillez de bouillon et ajoutez poivre, sel, muscade et le jus d'un citron, faites cuire demi-heure, dressez et garnissez de pain mollet frit.

17. *Morilles en ragoût.*

Choisissez au printemps une bonne portion de morilles fraiches, coupez-en les tiges, lavez plusieurs fois dans beaucoup d'eau pour les dégager de la terre et du sable, laissez bien égoutter et faites cuire une heure comme les champignons, en observant seulement d'y mettre plus d'eau et de bouillon.

18. *Concombres en ragoût.*

Prenez de belles concombres qui ne soient pas trop mûres ; pelez, ôtez-en les pepins et coupez-les en huit. Hachez quelques échalottes, une pincée de persil, un peu de ciboulette, faites frire dans deux onces de beurre ; ajoutez les concombres, un peu de bouillon, poivre, sel et muscade, faites mijoter un quart d'heure et dressez les concombres sur un plat ; liez la sauce de deux jaunes d'œufs, coupés d'un peu de vinaigre, faites cuire encore une fois en tournant pour l'épaissir, dressez-la sur les concombres que vous servirez aussitôt après.

19. *Chicorée blanche.*

Lavez et faites-la cuire dans de l'eau bouillante jusqu'à ce que vous puissiez l'écraser entre les doigts, retirez et mettez-la une heure dans de l'eau fraiche, égouttez en pressant fortement entre les mains, faites roussir une cuillerée à pot de farine dans un quarteron de beurre, mouillez de bouillon, ajoutez la chicorée, sel et muscade, mêlez bien et faites cuire demi-heure. Pendant la cuisson préparez l'omelette suivante : faites mousser quatre œufs au moyen d'une fourchette, ajoutez-y trois cuillerées de bouillon gras, sel et persil haché; chauffez du beurre dans un large poëlon, jetez-y les œufs, faites-les frire d'un côté, roulez et coupez votre omelette par tranches de la largeur de deux doigts dont vous garnirez la chicorée.

20. *Petits pois verts à l'anglaise.*

Il faut les prendre très-petits et tout frais. En séchant ils perdent leur goût et leur couleur. Lorsqu'ils seront écossés et lavés, il faut les mettre cuire, à grand feu une heure avant le service, dans deux pots d'eau bouillante avec une poignée de sel, jusqu'à ce qu'ils soient tendres; un moment avant le service, mettez le plat sur lequel vous voulez dresser vos pois sur des cendres chaudes, faites-y tiédir un quarteron de beurre frais, mettez-y les pois après les avoir bien égouttés, saupoudrez de sel et persil haché fin, rapez-y de la muscade, remuez avec une fourchette et servez.

21. *Oseille aux œufs.*

Otez les tiges de l'oseille et lavez-la; faites bouillir dix minutes dans de l'eau, égouttez et jetez-la dans de l'eau froide; lorsque l'oseille sera refroidie, retirez, pressez-la et hachez fin; faites fondre dans une casserolle un morceau de beurre avec une cuillerée de farine, en tournant jusqu'à ce que

le beurre soit entièrement fondu ; puis ajoutez l'oseille, du bouillon, sel et macis ; faites cuire un quart d'heure et liez avec quatre jaunes d'œufs coupés avec un peu d'eau, faites encore cuire un moment, garnissez d'œufs frits ou de pain mollet frit.

22. *Gâteau d'épinards.*

Faites bouillir vos épinards et hachez fin ; passez trois oignons hachés dans un quarteron de beurre frais, ajoutez les épinards et faites mijoter quelques minutes ; lorsqu'ils seront froids, mettez-y demi-livre de pain trempé dans du lait, trois œufs entiers et le jaune de cinq autres, sel et muscade rapée ; mêlez bien et laissez refroidir ; puis ajoutez, en tournant, le blanc battu des cinq œufs ; beurrez une plaque de fer, panez fortement et versez-y la masse ; faites frire trois quarts d'heure dans un four modéré. Servez avec une sauce blanche.

23. *Saucisses aux épinards et ris de veau.*

Préparez les épinards comme pour le précédent plat ; passez quatre oignons dans un quarteron de beurre, mettez-y les épinards, retirez du feu et cassez-y six œufs, ajoutez une chopine de crême ou de lait, sel et muscade ; faites blanchir deux ris de veau et un quart de livre de lard frais, coupez celui-ci en carreaux et les ris de veau en filets, mêlez aux épinards et remplissez avec cette masse des boyaux de saucisses au moyen d'un entonnoir, ficelez de la longueur de deux doigts ; faites-leur faire une ondée dans l'eau, puis tenez-les un quart d'heure près du feu sans les faire bouillir ; retirez sur une serviette, faites-les frire dans du beurre et servez pour entremet.

24. *Poudding d'épinards.*

Préparez les épinards comme pour le gâteau, cassez-y cinq œufs entiers et le jaune de cinq autres, dont vous

fouettez le blanc en neige et six onces de beurre, mettez cette masse dans une serviette beurrée, attachez-la de manière à ce qu'il y reste un vide de deux doigts, suspendez dans une marmite d'eau bouillante, et faites cuire une bonne heure; laissez égoutter, renversez sur le plat, et accompagnez d'une bonne sauce servie séparément.

25. *Tête d'épinards.*

Vous pouvez prendre des restes d'épinards cuits au bouillon, ou en préparer de frais comme pour le pouddíng; ajoutez-y deux onces de lard, coupés en petits dés, un quarteron de pain mollet trempé dans du lait, quatre œufs, poivre et sel, mêlez bien. Faites frire d'un seul côté une omelette de quatre œufs, un peu de farine et demi-chopine de lait; étendez une serviette beurrée dans une écuelle, coupez l'omelette en bandes de la largeur du doigt et formez-en une grille sur la serviette; versez-y la masse, attachez-la comme pour le précédent plat, faites cuire de même dans l'eau bouillante et servez avec une sauce au beurre. Si vous faites cette tête d'un reste d'épinards, il faut y ajouter un morceau de beurre frais.

Tous les pouddings ne doivent être mis en cuisson que lorsque l'eau bouille, et celle-ci ne doit pas discontinuer de bouillir jusqu'à ce qu'ils soient cuits; sans cette précaution, ils deviendront lourds; il ne faut pas couvrir la marmite; remplacer l'eau qui se réduit par de l'eau bouillante et les servir au moment même qu'on les retire de l'eau.

26. *Oignons farcis.*

Choisissez les plus gros, faites-les blanchir dans de l'eau bouillante sans les peler, égouttez, pelez et laissez-les refroidir; creusez-les de manière à ne laisser que les trois ou quatre feuillets extérieurs, hachez ce que vous en avez enlevé avec six à huit oignons crus, faites cuire avec une

chopine de lait et un morceau de beurre en une bouillie épaisse, ajoutez du pain mollet trempé dans du lait et demi-livre de veau haché, avec trois onces de moëlle ou de graisse de reins ou le reste d'une longe de veau rôtie avec le rognon et la graisse; cassez-y trois œufs, ajoutez sel, poivre, muscade et persil haché, tournez sur le feu jusqu'à consistance d'une bouillie épaisse et farcissez les oignons. Couvrez le fond d'une casserolle de bardes de lard, ou beurrez-la fortement; rangez-y vos oignons l'un à côté de l'autre, saupoudrez d'épices pilées, ajoutez quelques tranches de citron et une chopine de bouillon; faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres, retirez-les sur le plat en en faisant découler la sauce, passez une cuillerée à pot de farine dans du beurre frais, versez-y la sauce par un tamis, ajoutez du jus de citron et faites mijoter; garnissez les oignons de tranches de citron et versez la sauce par-dessus.

Si vous préférez les servir sans sauce, beurrez fortement une plaque de fer, rangez-y les oignons et faites-les roussir au four.

27. *Autre manière.*

Pelez et fendez en deux, douze gros oignons, faites-les bouillir dans de l'eau avec du sel, préparez une farce d'une poignée de persil, estragon et basilic, du jaune de trois œufs durcis, d'un quarteron de beurre frais et de quatre anchois lavés et dépouillés de leurs arêtes, hachez fin et ajoutez sel, poivre et muscade; mettez cette farce sur la partie coupée de ces oignons, de manière qu'ils soient de nouveau arrondis; rangez-les sur une plaque beurrée et couvrez d'une feuille de papier également beurrée; faites leur prendre couleur dans un four modéré et dressez sur le plat. Mettez le jus et la graisse qu'ils auront jetés, dans une casserole, délayez-y une cuillerée à pot de farine, persil et ciboule, donnez quelques tours, ajoutez du bouillon ou de l'eau, faites cuire, liez avec un jaune d'œuf et un filet de vinaigre; versez-la sur un plat et rangez-y les oignons.

28. *Oignons en ragoût.*

Pelez et coupez en quatre de grands oignons, le nombre qu'il vous en faut; faites-les blanchir dans de l'eau bouillante et laissez égoutter; faites les frire d'un beau blond dans un quarteron de beurre frais, mouillez de bouillon, ajoutez persil haché et sel, faites bien cuire la sauce, liez-la avec quatre jaunes d'œufs, délayés avec un peu de muscade dans deux cuillerées à café de vinaigre, puis dressez. Servez avec ces oignons une assiette de fromage de Parmesan.

29. *Choucroute au saumon maigre.*

Lavez la choucroute à plusieurs reprises, exprimez-en bien l'eau et mettez la dans une marmite avec beaucoup d'eau, faites bouillir un bon quart-d'heure et égoutter dans une passoire. Chauffez une bonne portion de beurre fondu, jetez-y les choux, et laissez étuver; mouillez avec une bouteille de vin et de l'eau et faites bouillir une heure et demie à grand feu. Effeuillez une livre de saumon maigre, après l'avoir fait bouillir dans de l'eau de sel; retirez-en toutes les arêtes et mêlez-le aux choux, lorsqu'ils n'auront presque plus de sauce, et faites cuire encore jusqu'à ce que la sauce soit entièrement réduite. Prenez un beau morceau de saumon entier, retournez-le plusieurs fois dans de l'huile d'olive, mêlée à du poivre et sel; faites griller sur une forte braise demi-heure avant de servir, en l'arrosant de temps en temps d'huile; dressez la choucroute et couvrez avec le poisson.

30. *Carottes au jus.*

Colorez d'un beau blond une cuillerée de farine dans du beurre frais, mouillez avec moitié jus et moitié bouillon, ajoutez sel et muscade, jetez-y vos carottes, après les avoir bien lavées et égouttées, et faites cuire jusqu'à presqu'entière

réduction de la sauce. Vous pouvez les servir pour le soir.

Vous pouvez prendre les carottes crues depuis le mois de Juillet jusqu'en Octobre ; après ce tems il faut, avant de les jeter dans la sauce, les faire bouillir et tremper dans de l'eau fraiche.

31. *Scorsonères et salsifis.*

Rapez-les et fendez celles qui sont trop épaisses ; puis coupez-les en morceaux d'un pouce de longueur, et jetez-les à mesure dans de l'eau fraiche, dans laquelle vous aurez mis un verre de vinaigre, pour leur conserver leur blancheur. Mettez du beurre frais au fond d'une casserole, couvrez avec les racines, saupoudrez d'un peu de farine et sel, retournez-les et versez-y la quantité d'eau bouillante nécessaire pour les couvrir entièrement ; faites bouillir à grand feu, jusqu'à ce que la sauce soit entièrement réduite. Un peu avant de dresser, ajoutez de la muscade et du persil haché. Vous pouvez à volonté garnir de croûtons de pain mollet frits.

32. *Pommes de terre à l'anglaise.*

Choisissez une bonne espèce de petites pommes de terre jaunes, pelez et arrondissez-les et jetez-les avec un morceau de beurre frais dans de l'eau bouillante, salez et faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres en restant entières, ôtez-en l'eau et couvrez pour les tenir chaudes ; délayez une cuillerée à pot de farine avec un peu d'eau et quatre jaunes d'œufs, un quarteron de beurre bien frais, un bon verre de bouillon, sel et muscade, tournez cette sauce jusqu'à ce qu'elle soit prête à cuire ; dressez les pommes de terre et couvrez de la sauce.

Autre manière. Lorsque les pommes de terre seront pelées, mettez-les sur une plaque beurrée, saupoudrez de sel et faites leur prendre couleur au four, ou faites les frire dans une tourtière ; servez à côté dans une saucière la sauce susdite ou une sauce au beurre.

33. *Pommes de terre aux oignons.*

Pelez et coupez-les par quartiers, lavez et jetez-les dans de l'eau bouillante avec une poignée de sel, retirez lorsqu'elles seront tendres et tenez-les au chaud; coupez quelques oignons en tranchettes et colorez dans du beurre fondu; dressez les pommes terre, saupoudrez de sel et persil haché, mouillez d'un peu de bouillon gras, et couvrez avec les oignons.

34. *Bouillie de pommes de terre.*

Pelez les pommes de terre crues et coupez-les en rouelles, faites bouillir dans de l'eau et sel; lorsqu'elles seront tendres, ôtez-en l'eau et délayez-les avec du lait chaud, jusqu'à consistance d'une bouillie; mettez-y un morceau de beurre frais et finissez la cuisson.

35. *Pommes de terre aux anchois ou aux harengs.*

Pelez les pommes de terre crues et coupez-les en quatre ou six quartiers, lavez et faites égoutter; dépouillez et lavez deux onces d'anchois ou deux harengs, ôtez-en les arêtes et hachez avec une poignée de persil; colorez une cuillerée à pot de farine dans du beurre frais, ajoutez ce que vous avez haché, donnez quelques tours, mouillez de bouillon ou d'eau et ajoutez poivre, gingembre et sel; lorsque cette sauce commencera à cuire, jetez-y les pommes de terre et finissez la cuisson; faites bien attention à ce que les pommes de terre restent entières.

36. *Tête de pommes de terre.*

Faites bouillir six à huit grosses pommes de terre, pelez, laissez refroidir et rapez-les; trempez une demi-livre de pain mollet dans du lait; liez un quarteron de beurre avec six jaunes d'œufs, ajoutez une demi-livre de pommes de

terre et le pain trempé après l'avoir exprimé, salez et mêlez bien ensemble; fouettez le blanc des œufs et ajoutez-le à la masse, en tournant légèrement; versez dans une serviette beurrée, ficelez en laissant un vide de deux doigts, suspendez-la dans une marmite d'eau salée, et faites bouillir au moins une heure; puis faites égoutter, dressez et couvrez de mies de pain grillées, ou bien ajoutez-y une sauce au beurre.

Vous pouvez également la faire cuire au four; à cet effet beurrez une plaque ou tourtière, panez et versez-y la masse, faites cuire une heure, retournez sur le plat et servez pour légume le soir, ou pour entremet.

37. *Rissoles de pommes de terre.*

Pelez les pommes de terre crues et coupez-les en rouelles, faites les bouillir dans du lait ou de l'eau en une bouillie épaisse et laissez refroidir; mêlez-y une poignée de farine blanche, trois à quatre œufs et du sel; chauffez du beurre fondu dans un poêlon large, formez les rissoles et faites les griller des deux côtés.

Pour les avoir meilleures encore, rapez des pommes de terre bouillies, délayez-les dans du lait bouillant, avec un morceau de beurre, du sel et une poignée de farine, et terminez comme il est dit ci-dessus.

38. *Noudles vertes.*

Lavez et pilez deux poignées d'épinards, exprimez-en le jus par un linge; mêlez deux cuillerées de ce jus avec trois œufs, et faites-en votre pâte, que vous ferez cuire comme les autres; servez sans les couvrir de friture. Elles ont très-bonne mine sur un plat.

En prenant du lait ou de l'eau pour la pâte des noudles, elles deviendront lourdes et ne leveront pas; on croit par là épargner, et c'est le contraire.

39. *Noudles à la vapeur.*

Mettez une livre de fleur de farine dans une terrine, que vous poserez dans un endroit tempéré; prenez du lait tiède avec deux cuillerées de levure de bierre lavée et égouttée, faites un creux au milieu de la farine, versez-y la levure de bierre et formez-en une pâte; tenez la terrine dans une chaleur modérée, pour faire lever la pâte; lorsqu'au bout d'une heure elle sera levée, chauffez une chopine et demie de lait, retirez du feu et faites-y fondre six onces de beurre en tournant, et ajoutez deux œufs entiers et deux jaunes d'œufs; si la pâte s'était refroidie dans cet intervalle, il faudrait la rapprocher du feu, pour la faire tiédir; délayez-la avec le lait et les œufs, une once de sucre et une pincée de sel; travaillez bien votre pâte, étendez-la l'épaisseur d'un doigt sur une planche et formez-en de petits pains de la grandeur et forme d'un écu; rangez-les sur une serviette en laissant entr'eux l'espace d'un doigt, saupoudrez de farine; tenez-les encore une heure au chaud, pour les faire lever de nouveau. Versez dans une tourtière une chopine de lait, ajoutez deux onces de beurre, faites bouillir, et lorsque vos petits pains seront suffisamment levés, mettez-les y avec précaution, couvrez la tourtière de braises, et faites les cuire jusqu'à ce qu'ils aient bu tout le lait; pendant la cuisson, enduisez-les deux fois de beurre fondu avec un pinceau; il ne faut au-dessous de la tourtière que des braises très-modérées, afin de donner aux petits pains une belle couleur dorée et d'empêcher qu'ils ne brûlent; détachez-les ensuite avec une petite pêle, dressez sur le plat, saupoudrez de sucre et accompagnez d'une sauce au lait liée de sucre et de jaunes d'œufs et servie dans une saucière.

40. *Macaronis au Parmesan.*

Il suffit d'une livre de macaroni pour huit personnes. Lavez et mettez-les cuire avec du bouillon et quelques

racines de persil dans une marmite, de manière à ce qu'ils surnagent; lorsqu'ils seront tendres, retirez-les du feu et laissez refroidir; prenez demi pot de crême ou de lait, délayez-y six jaunes d'œufs, sel, muscade et un morceau de beurre frais; tournez sur le feu jusqu'à ce que la cuisson commence, puis retirez du feu. Si vous avez du jambon maigre ou de la langue salée, hachez-en une demi-livre, rapez une demi-livre de fromage de Parmesan, dont vous réservez une poignée, et mettez le tout ensemble avec les macaronis, après en avoir retiré les racines de persil; beurrez une forme ou un plat qui aille au feu, versez-y la masse, saupoudrez avec le Pamersan réservé, et faites prendre couleur au four; il ne faut pas les y laisser plus d'une demi-heure, pour éviter qu'ils ne séchent trop. Si l'on n'a pas de viande salée, on peut s'en passer, elles n'en seront pas moins bonnes; à défaut de crême, mettez-y un morceau de beurre frais.

41. *Saucisses frites.*

Rapez la croûte d'une demi-livre de pain blanc, coupez la mie en petits morceaux et mettez dans du lait chaud; hachez deux oignons avec une poignée de persil et ciboulette, passez dans deux onces de beurre, cassez-y deux œufs coupés avec un peu de lait, faites épaissir en tournant, retirez du feu, ajoutez le pain trempé, après l'avoir fortement pressé, sel, muscade et deux œufs crus; travaillez bien cette pâte et formez-en de petites saucisses, panez et faites les frire avec précaution. Vous pouvez en garnir un légume vert quelconque, ou les servir le soir avec une sauce blanche.

42. *Saucisses de poisson.*

Piquez avec un couteau une carpe ou autre poisson, pour en faire écouler tout le sang, écaillez et dépouillez

le des arêtes, et hachez avec dix échalottes, persil, ciboule et un morceau de beurre; trempez du pain mollet dans du lait chaud, retirez et exprimez-en le lait, puis ajoutez ce pain au haché, avec deux jaunes d'œufs, sel et poivre, mêlez bien et formez-en de petites saucisses de la longueur du doigt, retournez-les dans le blanc des deux œufs, après l'avoir fait mousser, panez et faites frire de deux côtés dans un large poëllon ; dressez et arrosez légèrement de jus de citron.

43. *Boulettes de farine.*

Délayez une livre de fleur de farine, sel et ciboulette hachée, avec du lait froid, cassez-y trois œufs et travaillez bien la pâte: ajoutez un quarteron de pain blanc ou de pain mollet, coupé en dés et coloré dans du beurre; faites bouillir deux pots d'eau avec du sel; formez de votre pâte de grandes boulettes, et faites leur faire quelques ondées dans cette eau; dressez-les et couvrez de tranchettes d'oignons ou de mies de pain frites. Vous pouvez également y mettre le pain sans le frire.

44. *Boulettes à la Souabe.*

Formez une pâte épaisse avec une livre de belle farine et du lait chaud, cassez-y quatre œufs et travaillez cette pâte un quart d'heure, formez les boulettes et faites les cuire quelques minutes dans de l'eau bouillante, laissez égoutter et sécher; chauffez du beurre dans un large poëlon et faites y frire les boulettes des deux côtés.

45. *Boulettes de jambon.*

Trempez un quarteron de pain mollet dans du lait chaud, coupez-en autant en petits dés et grillez ceux-ci; délayez une livre de belle farine avec du lait froid; exprimez bien le pain trempé, et ajoutez-le à la pâte avec

trois œufs, demi-livre de jambon maigre haché, une poignée de ciboulette hachée, du sel et les dés grillés; travaillez bien la pâte et formez vos boulettes comme les précédentes ; couvrez d'oignons frits.

46. *Boulettes de lard.*

Coupez un quarteron de lard frais en dés, faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient réduits de moitié; retirez le lard et ajoutez à la graisse restée dans le poëlon un morceau de beurre; grillez-y demi-livre de carreaux de pain; retirez le pain grillé du poëlon, cassez-y quatre œufs, tournez bien, puis ajoutez une demi-livre de pain trempé dans du lait, sel, muscade, ciboulette hachée, le pain et le lard grillés avec de la farine, jusqu'à ce que la pâte soit bien épaisse; formez des boulettes grandes comme la moitié d'une cuillère, faites bouillir dans de l'eau comme les précédentes, et couvrez d'oignons frits.

47. *Boulettes de foie.*

Dépouillez un foie de veau et un quarteron de graisse de rognon de leurs peaux et veines, battez avec le doz du couperet et hachez fin ; passez quatre oignons coupés dans du beurre, jusqu'à ce qu'ils soient tendres; trempez demi-livre de pain mollet dans du lait, exprimez-le et ajoutez trois œufs, une poignée de farine, sel, poivre, girofle pilée et un peu de marjolaine, mêlez tout cela bien avec le foie, formez vos boulettes et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée ou du bouillon, pendant dix minutes; si elles crèvent, il faut y ajouter encore de la farine; couvrez d'oignons ou de mies de pain grillées.

48. *Oeufs brouillés avec viande salée.*

Hachez des restes de langue salée ou de jambon; cassez dans une casserole, pour six personnes, huit œufs; ajoutez une chopine de crême ou de lait, sel, muscade et un morceau de beurre frais et battez bien; mettez, au moment

de dresser, votre casserole sur le feu, tournez, jusqu'à ce que les œufs soient prêts à cuire, versez promptement sur le plat, faites prendre couleur à ce qui s'est attaché à la casserole, pour en former un petit gratin dont vous couvrez les œufs; garnissez le plat avec la viande hachée.

Vous pouvez, pour varier, vous servir, au lieu de jambon, de divers légumes. Si vous prenez des asperges, laissez les plus épaisses entières, coupez les autres en petits morceaux, faites bouillir les unes et les autres dans de l'eau de sel, mêlez les dernières aux œufs et garnissez avec les grandes. Si vous garnissez avec de petits pois, il faut les faire étuver dans du beurre; les choux fleurs doivent être bouillis et coupés en quartiers, et les harengs ou anchois coupés fin, après avoir été lavés et dépouillés de leurs arêtes.

Si vous avez du beurre d'écrevisses, mettez-en aux œufs et fendez les queues en deux pour en garnir le plat.

49. *Oeufs pochés en sauce.*

Si vous voulez les servir pour légume, prenez-en deux par tête; un œuf par tête suffit pour entremet. Faites bouillir demi pot d'eau avec un verre de vinaigre et sel, cassez-y un œuf après l'autre avec vitesse et le plus près possible de l'eau, afin que le blanc ne s'étende pas et couvre entièrement le jaune qui doit rester mou; n'en mettez pas trop à la fois, pour qu'ils puissent tous surnager, retirez-les avec l'écumoire et jetez-les dans l'eau froide; préparez telle sauce que vous jugerez à propos, soit au vin, soit au vinaigre, soit aux écrevisses, dressez-la tout chaude sur le plat, retirez doucement les œufs, faites égoutter et mettez-les proprement dans la sauce pendant qu'elle est chaude et servez. S'il vous reste de la sauce de gibier ou de poisson, elle peut vous servir: chauffez-la sur des braises, en tournant jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir, faites-la passer par un tamis sur le plat, et rangez-y les œufs.

50. *Oeufs brouillés aux anchois.*

Pour huit œufs prenez deux onces d'anchois, lavez-les, ôtez-en les arêtes, et hachez-les avec du persil. Délayez bien les œufs avec une chopine de lait, sel et muscade; faites fondre trois onces de beurre frais, faites-y frire pendant quelques minutes les anchois, ajoutez les œufs et tournez sur une braise modérée, pour faire épaissir. Vous pouvez, au lieu d'anchois, prendre des harengs.

51. *Oeufs au miroir avec anchois.*

Dépouillez et trempez une once d'anchois comme ci-dessus, hachez-les avec du persil, un morceau de beurre frais, poivre et sel; couvrez de cette petite farce un plat qui puisse aller au feu; cassez-y six œufs, saupoudrez de sel et muscade, mettez sur une braise modérée, versez trois cuillerées de crême entre les œufs, laissez durcir le blanc et servez.

52. *Oeufs en sauce blanche.*

Faites durcir dix œufs, pelez et jetez-les à mesure dans de l'eau fraiche, coupez-les en quartiers, remettez le blanc dans l'eau, après en avoir enlevé le jaune; passez quelques oignons coupés fin, un peu de farine et une pincée de persil dans trois onces de beurre frais, mouillez avec un verre de vin et un verre de bouillon ou d'eau, ajoutez poivre, sel et muscade, et faites mijoter un quart-d'heure; délayez la moitié des jaunes d'œufs avec un peu de vinaigre et d'eau, versez dans la sauce et faites la cuire jusqu'à ce qu'elle soit épaisse, mettez-y les blancs, dressez et formez un cercle autour du plat avec l'autre moitié des jaunes d'œufs, après les avoir hachés fin.

53. *Omelettes farcies de pain.*

Prenez deux cuillerées à pot de farine, délayez avec une chopine de lait, un peu de sel et quatre œufs; faites-en

des omelettes minces, et étendez-les sur une planche; trempez une demi-livre de pain mollet dans du lait chaud, ajoutez sel, muscade, persil et un œuf, mêlez bien et étendez cette farce sur les omelettes; roulez et posez-les sur une plaque bien beurrée; délayez un œuf avec demi chopine de lait, versez sur les omelettes et faites-les cuire demi-heure au four, ou, à votre gré, dans une tourtière sous un couvercle couvert de braises. Si vous les préférez à une sauce, ne les faites cuire que dans peu de lait, et faites-en bouillir à part dans une casserole une demi-chopine; délayez-y deux jaunes d'œufs, faites lier sur le feu, dressez sur le plat, et rangez-y les omelettes.

54. *Omelettes farcies de viande.*

Préparez les omelettes comme ci-dessus, avec un peu de persil et de ciboulettes coupés fin. Hachez des restes de veau rôti, de la mœlle de bœuf, quelques échalottes et persil, deux onces de pain blanc trempé dans du bouillon après l'avoir bien exprimé: ajoutez sel, poivre, muscade et deux œufs et mêlez bien ensemble. Etendez cette farce sur les omelettes que vous roulerez comme les précédentes; placez-les sur un plat beurré; faites mijoter avec un peu de bouillon; égouttez celui-ci, liez-le avec un jaune d'œuf et faites-le bouillir dans une petite casserole; tournez jusqu'à ce qu'il soit prêt à cuire, et dressez sur les omelettes.

55. *Omelettes de pieds de veau.*

Délayez une petite cuillerée à pot de farine avec demi-chopine de lait, persil et ciboule hachée, quatre œufs et sel, ajoutez un pied de veau coupé en filets, et faites frire l'omelette des deux côtés. Vous pouvez prendre des pieds de mouton ou de porc, pourvu qu'ils soient très-tendres.

56. *Rissoles de vermicelles.*

Faites onder demi pot de lait avec une once de beurre frais et trois onces de vermicelles pilées, faites cuire jusqu'à

consistance d'une bouillie épaisse, en tournant continuellement, retirez du feu, salez et tournez encore jusqu'à ce qu'elle soit refroidie; cassez-y deux œufs, versez sur une planche saupoudrée de farine, et formez-en des rissoles que vous ferez frire des deux côtés.

Elles sont aussi bonnes que celles de gruau et pas plus chères.

DIVERSES FRITURES ET SAUCISSES.

1. *Palais de bœuf frit.*

Frottez de sel et nettoyez quatre palais de bœuf échaudés, faites les bouillir, puis jetez-les dans l'eau fraiche, dépouillez de toutes les peaux, coupez-les en filets de la longueur du doigt. Passez quelques échalottes et du persil dans un morceau de beurre, jusqu'à ce qu'elles soient tendres, mettez-y les palais avec un verre de vin, autant de bouillon, sel et muscade; réduisez à courte sauce, ajoutez quatre jaunes d'œuf et un peu de vinaigre, et faites bien lier en tournant; dressez sur un plat et laissez refroidir; coupez cette masse qui doit avoir l'épaisseur d'un doigt, en longues bandes, tournez-les dans de l'œuf battu, panez, faites frire et servez tout chaud.

2. *Cervelles frites.*

Faites dégorger quelques cervelles de bœuf ou de veau dans de l'eau, dépouillez des peaux etfaites bouillir dix minutes dans l'eau de sel avec un peu de vinaigre, égouttez sur une serviette, préparez la même pâte que pour les asperges et les pieds de veau, coupez les cervelles en morceaux, tournez les dans la pâte et faites frire. Vous pouvez simplement les tourner dans de l'œuf battu et les paner avec de la chapelure mêlée de persil haché, et puis les frire.

3. *Ris de veau frits.*

Faites bouillir un quart d'heure dans de l'eau de sel le blanc de quelques ris de veau; coupez en filets, une poignée de morilles bien nettoyées et faites les bouillir dans l'eau; du reste préparez et finissez comme pour les palais, excepté que vous couperez les ris de veau en rouelles et que vous ne les ajouterez à la sauce qu'avec les œufs, pour empêcher qu'ils ne s'amollissent trop par une longue cuisson.

4. *Côtelettes de veau frites.*

Parez de belles côtelettes, en coupant l'os qui est en travers, remontez les chairs à chacune autant qu'il le faut, pour pouvoir tenir l'os avec les doigts, battez et saupoudrez-les de farine; mettez un quarteron de beurre dans un large poêlon, faites leur prendre couleur des deux côtés, égouttez le beurre et mouillez les avec un verre de bouillon, ajoutez sel, macis, persil haché et faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres, sans que l'os s'en détache; dressez-les sur un plat serrées l'une contre l'autre; délayez quatre œufs avec le jus d'un citron, versez dans la sauce laissée dans le poêlon et faites cuire de nouveau et épaissir en tournant; versez-la sur vos côtelettes, retournez-les y plusieurs fois et laissez refroidir; enduisez-les encore du restant de la sauce; tournez-les dans de l'œuf battu, panez fortement et faites les frire un quart d'heure avant de servir.

5. *Saucisses aux écrevisses.*

Faites cuire trente à quarante écrevisses comme pour les soupes, ôtez-en les queues, pilez les coques très-fin et faites les frire avec un quart de livre de beurre frais jusqu'à ce qu'elles soient d'un beau rouge; mouillez avec une chopine de bouillon, faites cuire et passez-les par une serviette; mettez les coques pilées frire une seconde fois dans du beurre, enlevez tout le gras rouge qui surnage

au-dessus du bouillon que vous avez passé, et mettez celui-ci de nouveau aux coques pilées, en ajoutant encore ce qu'il faut de bouillon, faites cuire et passer par une serviette comme la première fois, et répétez pour la troisième fois la même opération, en enlevant chaque fois le beurre rouge qui surnage; hachez demi-livre de veau sans peaux ni filandres, pilez-la encore dans un mortier; passez quelques échalottes, une pincée de persil et quelques feuilles d'estragon dans la moitié du beurre d'écrevisses, ajoutez le veau haché, trois jaunes d'œufs, sel et muscade; faites bouillir une poignée de morilles proprement nettoyées, et deux blancs de ris de veau, chaque espèce à part; coupez l'un et l'autre, ainsi que les queues d'écrevisses, en dés, passez ce ragoût dans l'autre moitié du beurre d'écrevisses, saupoudrez d'une cuillerée à pot de farine et mouillez avec le bouillon que vous avez passé, ajoutez sel, poivre et muscade, faites réduire à courte sauce et laissez refroidir.

Trempez des crépines de veau dans de l'eau tiède, coupez-les de la grandeur qu'il vous les faut, séchez-les et étendez sur chaque morceau de la farce et mettez une cuillerée du ragoût au milieu, roulez les en forme de petites saucisses et ficelez les deux bouts; faites mijoter un quart-d'heure avec un peu de bouillon, retirez-les sur un linge pour les faire égoutter; ôtez-en les fils, tournez-les dans de l'œuf battu, panez fortement, faites frire et servez les tout chaud.

6. *Volaille frite.*

Pour douze personnes prenez quatre jeunes poulets ou coqs; videz, lavez et coupez-les suivant leur grandeur, en quatre ou seulement en deux, mettez-les dans une casserole avec moitié bouillon, moitié vinaigre, dont ils doivent être entièrement couverts, ajoutez sel, poivre, quelques cloux de girofle, une pincée de persil et deux oignons coupés en rouelles, faites bouillir un quart-d'heure

et laissez refroidir; retirez sur un linge et séchez, tournez-les dans de l'œuf battu, panez et faites frire.

Apprêtez de la même manière les pigeons et les perdrix. On peut aussi, pour varier, les frire avec une pâte comme les pieds de veau.

7. *Petits pâtés aux omelettes.*

Préparez de minces omelettes avec un quarteron de farine, une chopine de lait, sel et six œufs, ne les faites frire que d'un côté, et formez-en avec un verre ou moule de petites abaisses rondes; enduisez d'œuf battu le côté non frit, mettez-y une cuillerée de hachis préparé comme pour les petits pâtés, couvrez d'une autre abaisse de manière à ce que le côté frit soit en dehors, appuyez bien tout autour pour joindre les deux abaisses, tournez dans de l'œuf battu, panez et faites frire.

8. *Croûtes à la cervelle.*

Faites dégorger une ou deux cervelles de bœuf dans de l'eau fraiche, dépouillez des peaux, faites-leur faire quelques ondées dans de l'eau de sel, égouttez, laissez refroidir et hachez fin; passez quatre échalottes hachées dans une once de beurre; lorsqu'elles seront tendres, mouillez avec demi-chopine de lait, et lorsque celui-ci sera bouillant, coupez-y deux onces de pain mollet, délayez et faites épaissir; retirez du feu, ajoutez la cervelle avec persil haché, sel, muscade et deux œufs battus; mêlez bien et étendez sur des tranches de pain mollet ou de pain blanc, enduisez les de blanc d'œuf au moyen d'un pinceau, panez et faites frire.

Elles seront plus délicates, si vous prenez de la cervelle de veau; mais il en faudra trois pour cette même portion.

9. *Petits pâtés frits.*

Formez une pâte avec demi-livre de farine et un quarteron de beurre, du sel, un œuf battu et un peu d'eau. Passez trois échalottes dans une once de beurre frais, ajoutez des restes de veau rôti haché, un peu de bouillon, persil et écorce de citron hachés, sel, muscade et le jaune d'un œuf, mêlez bien et laissez refroidir; étendez votre pâte de l'épaisseur d'une lame de couteau, formez-en des abaisses et mettez les dans des moules à petits pâtés, remplissez-les de la farce, couvrez les d'une autre abaisse, pressez-en bien les bords ensemble, renversez les dans du beurre chaud et faites les frire.

Vous pouvez, au lieu de cette farce, en faire une de poisson, telle que celle pour les pâtés aux poissons décrits dans le premier volume; ils sont meilleurs cuits au four.

10. *Hachis de viande frit.*

Vous pouvez prendre tous les restes de viande desservis. Si elle est maigre, ajoutez-y un morceau de graisse de rognon, dépouillée de ses peaux; hachez très-fin avec quelques échalottes, un quarteron de pain mollet trempé dans du lait et bien exprimé; mêlez-y deux œufs par livre de viande, et assaisonnez de sel, poivre, muscade et persil haché. Saupoudrez de farine une planche à pétrir, formez-y des boulettes ovales, en prenant une cuillerée de farce par boulettes; faites les frire dans du beurre, dressez sur un plat et servez avec de la salade ou avec une sauce aux capres, que vous versez au fond du plat, et couvrez de la friture.

11. *Saucisses de veau.*

Faites bouillir une demi-livre de lard frais avec une demi-livre de graisse de rognon dépouillée de toutes ses

peaux. Battez fortement deux livres de veau et hachez avec la graisse le plus fin possible; coupez le lard en petits dés ; trempez demi-livre de pain mollet sans la croute dans du lait, hachez deux oignons et une pincée de persil, passez dans du beurre frais jusqu'à ce que les oignons soient tendres; mettez le tout dans une terrine avec quatre jaunes d'œufs et un œuf entier, sel et muscade, travaillez bien cette masse, et remplissez-en au moyen d'une seringue ou d'un entonnoir des boyaux de saucisses, n'y serrez pas trop la masse, de crainte qu'elles ne crèvent lors de la cuisson; ficelez les deux bouts, faites les bouillir un quart-d'heure avec précaution dans moitié eau et moitié lait, de manière qu'elles ne fassent que palpiter ; retirez-les sur une serviette et laissez égoutter; mettez du beurre dans un large poëlon et faites-y frire les saucisses des deux côtés, coupez-en les fils et servez les comme d'autres saucisses. On peut les faire la veille, mais il ne faut les frire qu'une demi-heure avant de dresser, et seulement à petit feu.

12. *Saucisses de mouton.*

Prenez du mouton maigre au lieu de veau, ajoutez un peu de thym et préparez comme les précédentes. Vous pouvez aussi, au lieu de mouton, prendre de l'agneau.

13. *Saucisses de ris de veau.*

Faites bouillir une livre de ris de veau dans beaucoup d'eau, pour les bien blanchir; jetez les dans de l'eau fraiche, puis coupez les en petits dés, ainsi qu'une demi-livre de lard frais, après l'avoir fait bouillir auparavant; trempez une demi-livre de pain mollet, dépouilli de sa croûte, dans du lait, hachez deux oignons et persil, passez les dans du beurre frais. Cassez-y quatre jaunes d'œufs et un œuf entier, point de graisse, finissez comme les précédentes et servez de même.

14. *Saucisses de fraises de veau.*

Faites bouillir une belle fraise bien nettoyée dans de l'eau avec une poignée de sel, enlevez toute la graisse qui s'élèvera à la surface de l'eau pendant la cuisson; versez la fraise dans une passoire pour égoutter, serrez la fortement pour en faire découler tout l'eau, et hachez fin; coupez en petits dés une demi-livre de graisse de porc, faites lui faire quelques ondées dans de l'eau, égouttez dans un tamis; trempez demi-livre de pain mollet dans du lait chaud, exprimez le bien et délayez avec la fraise et six œufs; passez six oignons, une poignée de persil et un peu de thym haché dans du beurre frais, sel, poivre, muscade et les dés; mêlez bien tout ensemble et remplissez-en des boyaux de saucisses larges, en n'y serrant que peu la masse; ficelez à un pied de distance, faites-les cuire une demi-heure dans un pot d'eau et un demi-pot de lait, de manière qu'elles ne fassent que palpiter; retirez-les sur une serviette et finissez comme les précédentes.

15. *Oreilles de veau frites.*

Echaudez et flambez huit à dix oreilles, nettoyez-les de tous les poils et faites bouillir avec moitié eau, moitié vin ou un verre de vinaigre, trois oignons piqués de girofle, quelques racines de persil, trois feuilles de laurier, poivre et sel; lorsqu'elles seront bien tendres, retirez et faites les égoutter sur une serviette, essuyez les et laissez refroidir, fendez les par le milieu, couchez les sur la partie plate et coupez les dans toute leur longueur en tranches minces, comme des noudles, de manière cependant qu'elles tiennent toutes ensemble au gros bout; trempez les dans de l'œuf battu, panez et faites frire. Vous pouvez, au lieu de paner, les passer dans une pâte, comme les pieds de veau.

16. *Queues de veau frites.*

Echaudez six à huit queues de veau avec la peau, puis dépouillez-les de tout les poils et faites les bouillir comme les oreilles; retirez les dans une terrine, saupoudrez de sel et d'épices concassées et arrosez du jus d'un citron; laissez reposer une heure, essuyez avec une serviette, saupoudrez d'un peu de farine, trempez dans de l'œuf battu, panez et faites les frire dans du beurre; ou bien mettez les griller sur le gril à une forte braise.

Vous pouvez les servir avec une sauce chaude quelconque, ou même avec une sauce froide.

17. *Côtelettes de mouton en crépine.*

Prenez les bien mortifiées, parez comme ci-dessus, battez avec le dos du couperet, mettez les dans un large poëlon, avec un quarteron de beurre frais, une petite poignée d'échalottes, autant de persil, ciboule, quelques branches d'estragon, de basilic et un peu d'écorce de citron, le tout haché, girofle pilée, poivre et sel; couvrez les côtelettes et faites les étuver sur un feu modéré, retirez et faites-en bien égoutter la graisse; délayez les herbes restées dans le poëlon avec quatre jaunes d'œuf, le jus d'un citron ou un filet de vinaigre, remettez-y les côtelettes, retournez plusieurs fois et laissez-les y refroidir. Trempez une crépine de veau dans de l'eau tiède, coupez-la en morceaux de grandeur nécessaire pour pouvoir y envelopper une côtelette, enduisez les d'œuf battu, placez-y les côtelettes, en y faisant tenir le plus de marinade possible, enveloppez et tournez les dans de l'œuf battu, panez et faites frire dans du beurre. Vous pouvez, au lieu de les frire dans du beurre, étendre de l'huile d'olives sur une plaque, les y tourner avec la crépine, et verser par dessus la graisse que vous en avez enlevée; panez et faites prendre couleur au four ou dans la tourtière.

18. *Rôties de volaille.*

Coupez des restes de volaille desservie en petits dés. Pilez les os que vous en aurez enlevés dans un mortier, et faites les bouillir une demi-heure avec un verre de vin et un verre de bouillon, sel et muscade, faites passer par un linge, trempez-y la mie d'un pain mollet coupée menu; faites un peu mijoter, ajoutez la viande avec deux œufs, liez sur le feu et laissez refroidir; étendez cette masse, l'épaisseur d'un doigt, sur des tranches de pain blanc ou de pain mollet, rangez-les sur une plaque beurrée, enduisez les de beurre fondu au moyen d'un pinceau, et mettez demi-heure au four. Si vous voulez les servir pour ragoût, mettez-y une sauce piquante avec du persil.

19. *Omelette de volaille au Parmesan.*

Faites bouillir dans un verre de bouillon, avec sel, muscade et persil, des restes de volaille coupés en petits dés, laissez mijoter un quart-d'heure, délayez-y le jaune de deux œufs et laissez refroidir; préparez quelques omelettes très-minces, étendez ee ragoût sur le côté qui n'est pas frit, roulez et rangez les sur un plat qui aille au feu, saupoudrez de Pamersan rapé, couvrez les de quelques tranches de beurre, et mettez un quart-d'heure dans un four modéré; en les retirant du four, penchez le plat pour faire écouler la graisse, servez à côté, dans une saucière, une sauce claire au beurre avec jus de citron ou vinaigre.

20. *Côtelettes au Parmesan.*

Parez des côtelettes de veau ou de mouton, battez et faites les rôtir à moitié dans du beurre; mêlez de la mie de pain rapée avec sel et persil haché, tournez-y chaque côtelette et mettez-la sur un quart de feuille de papier blanc beurré, saupoudrez de Parmesan et couvrez avec un

peu de beurre frais, puis enveloppez-les comme une papillotte et faites les rôtir un quart-d'heure au four ou dans une tourtière chauffée au-dessus comme au-dessous. Il ne faut pas servir ces côtelettes pour hors d'œuvre avec le légume, mais pour entremet avec le rôt.

21. *Saucisses frites.*

Hachez une livre de porc maigre, après l'avoir dépouillé de la couenne et des filandres, avec trois feuilles de sauge, pilez-le encore dans un mortier avec poivre, sel, écorce de citron, et pétrissez avec un demi-verre d'eau; remplissez de cette pâte des boyaux étroits et ficelez-les de la longueur d'un doigt. Délayez trois cuillerées à pot de farine, un peu de sel et muscade avec du vin blanc, cassez-y deux œufs, travaillez bien la pâte, tournez-y les saucisses et faites les frire.

22. *Rôties aux anchois.*

Pelez quatre citrons, ôtez-en les pepins et coupez le marc en tout petits morceaux; hachez et mettez les dans une terrine avec une cuillerée d'huile d'olives fine et de la chapelure de pain mollet; faites prendre couleur sur le gril à des tranches de pain mollet et couvrez les de la masse. Coupez des anchois bien lavés et dépouillés de leurs arêtes en filets, et formez-en une grille sur les tranches.

Vous pouvez à volonté étendre simplement du beurre sur les tranches grillées, pendant qu'elles sont chaudes, et les couvrir de filets d'anchois. On les sert à déjeûner.

DES PATÉS.

La manière de préparer les diverses pâtes étant décrite dans le premier volume, on ne parlera ici que de celles qui conviennent pour les pâtés suivants.

1. *Pâté de foie d'oie.*

Mettez sur une planche à pétrir une livre de fleur de farine, faites un creux au milieu, versez-y deux œufs battus avec suffisamment d'eau et une pincée de sel, et délayez avec la farine; coupez trois quart de livre de beurre en petites tranches, mêlez à la farine en l'écrasant bien, et pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit bien ferme. Il ne faut l'étendre avec le rouleau qu'au moment de la mettre dans le moule. Cette pâte peut servir pour tous les pâtés froids; elle n'est pas sujette aux crevasses comme les autres pâtes.

Faites cuire un moment trois beaux foies d'oie bien blancs dans un bon coulis, avec une demi-livre de ris de veau, retirez les foies et laissez cuire le ris le tems nécessaire; nettoyez une demi-livre de truffes et faites les cuire dans un bon jus, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Pour la farce, passez dix à douze échalottes coupées fin, dans un quarteron de beurre frais, jusqu'à ce qu'elles soient tendres; hachez un quarteron de lard, quatre foies de volaille, une demi-livre de ris de veau et deux anchois dépouillés de leurs arêtes, ajoutez-les aux échalottes avec sel, poivre, muscade, quatre jaunes d'œuf, un œuf entier et une tasse de bon coulis, tournez légèrement sur le feu et formez-en une farce qui ne soit pas trop épaisse.

Etendez de bonne huile d'olive dans une forme qui doit tenir environ quatre chopines, comme pour la timbale, et qui soit aussi large par le haut qu'au fond, saupoudrez

partout de chapelure de pain séché et tamisé; étendez avec le rouleau les trois quarts de votre pâte, de l'épaisseur de deux écus, sans la tirer avec les mains, placez-la dans la forme de manière à ce qu'elle dépasse le bord de trois doigts, étendez-y de la farce de l'épaisseur d'une lame de couteau, coupez les truffes et les ris de veau en rouelles, couvrez-en la farce et mettez-y un foie, recouvrez encore de farce et de rouelles; placez-y les deux autres foies, l'un après l'autre, en couvrant chacun des mêmes couches; puis couvrez entièrement de bardes de lard, formez une abaisse du restant de votre pâte, mouillez les bords avec de l'œuf battu, couvrez-en le pâté, et ployez sur lui-même vers l'intérieur, le bord de celle qui dépasse le moule et faites cuire une heure au four; lorsque vous l'entendrez palpiter, retirez le doucement à l'entrée du four, pour empêcher que les foies ne se racornissent et pour finir la cuisson de la croûte; dressez en le retournant sur un plat, et laissez reposer un moment sans le remuer; s'il s'y était fait une crévasse, il faudrait la boucher avec de la pâte, pour empêcher qu'il n'en sorte du jus; faites une petite ouverture au milieu de la tête, et lorsqu'il sera entièrement refroidi, vous pourrez-y verser une demi-chopine de gelée, mais cela n'est pas nécessaire.

Ce pâté doit être aussi bon que ceux de Strasbourg, il n'y a de différence entre eux que dans la forme, qu'on réussit rarement à bien faire, lorsqu'on n'en a pas l'habitude. Il faut encore observer de prendre les foies grands, d'un beau blanc et bien gros, que les épices soient de bonne qualité et le jus excellent; pour toutes les farces il faut prendre beaucoup de graisse, puisqu'elles doivent nourrir le pâté; tout ce qui entre dans la farce doit être coupé et haché très-fin, bien délayé et pas trop épais; vous ferez bien de piler encore la viande après l'avoir haché.

2. *Pâté de jambon.*

Préparez une pâte de deux livres de farine et une livre de beurre, du sel, deux œufs et un peu d'eau, et travaillez comme la précédente.

Détrempez un jambon fumé de moyenne grandeur, dans de l'eau tiède pour l'amollir, fendez-le en dessous pour pouvoir en tirer l'os avec précaution, dépouillez de la couenne et de tout le noir, faites le dessaler suivant le besoin un ou deux jours dans de l'eau froide, retirez, séchez et mettez-le dans un vase profond juste de sa grandeur pour lequel vous ayez un couvercle qui joigne bien, ajoutez deux pieds de veau coupés en quatre, trois oignons coupés en rouelles, quelques feuilles de laurier, racines de persil, deux carottes, poivre entier, demi pot de vinaigre et deux pots d'eau; couvrez et laissez cuire à moitié, retirez-le du vase sur un plat profond, couvrez-le d'une planche de même grandeur surchargée d'un poids, et tenez le sous presse jusqu'au lendemain. Ajoutez une chopine de vin à la sauce laissée dans le pot, faites-la cuire encore une fois, passez-la par un tamis dans une terrine et mettez-la dans un endroit frais. Le lendemain préparez la farce suivante : Une livre de veau dépouillée de tous les os et filandres, un quarteron de graisse de rognon, dont vous ôtez toutes les peaux, un quarteron de lard, deux onces d'anchois bien épluchés, douze échalottes et l'écorce de la moitié d'un citron; hachez le tout aussi fin que possible, mettez-le dans un mortier avec sel, cloux de girofle, macis pilé, un œuf entier et le jaune de quatre autres, avec une tasse de jus du jambon, pilez un quart d'heure, jusqu'à ce qu'il soit réduit en marmelade.

Etendez le tiers de votre pâte et formez-en un ovale de l'épaisseur de trois lames de couteau, mettez-le sur une feuille de papier beurré et sur une plaque sans bord; roulez la moitié du restant de votre pâte, étendez et

formez-en une bande large de trois à quatre doigts, coupez la pour qu'elle soit d'une largeur égale au fond, passez de l'œuf battu sur le bord de ce dernier, et posez-y cette bande de manière à ce qu'elle fasse tout le tour de votre abaisse, en laissant dépasser celle-ci de deux doigts de largeur, pliez le bord de la bande en dedans de la largeur d'un petit doigt, en appuyant tout autour; remontez avec un couteau l'abaisse sur la bande, et enjolivez avec un modèle, pour lui donner une belle forme. Etendez la moitié de la farce sur le fond jusqu'à la hauteur d'un bon doigt sur l'intérieur du bord, mettez le jambon au milieu, couvrez le du restant de la farce; mettez de côté un morceau de la pâte qui vous reste, et étendez l'autre de grandeur nécessaire pour pouvoir en couvrir votre pâté, passez de l'œuf battu sur l'intérieur du bord et pincez-le avec le couvercle tout autour, afin de les bien faire joindre. Ajoutez demi quarteron de beurre frais au restant de votre pâte, travaillez et étendez-la trois ou quatre fois, pour en former un second couvercle, que vous coupez et enjolivez pour le dessus du pâté; après avoir enduit d'œuf le premier couvercle, couvrez du second, dorez tout le pâté avec un jaune d'œuf, et faites cuire deux heures au four.

Dégraissez la sauce du jambon, qui doit former une gelée; si elle était trop ferme ou s'il n'y en avait pas assez, ajoutez du bouillon sans sel, ou au besoin un verre de vin blanc, faites bouillir jusqu'à ce qu'elle ne sente plus le vin, ajoutez-y deux œufs battus, avec la coque pour clarifier, tournez jusqu'à ce qu'elle recommence à bouillir, et laissez cuire encore jusqu'à ce qu'elle soit bien claire, versez par une serviette suspendue aux pieds d'un tabouret retourné; si après ce passage elle n'était pas encore bien claire, il faudra le répéter. Lorsque vous aurez retiré votre pâté du four, laissez-le refroidir sur la plaque, et s'il avait une crevasse, bouchez la avec

de la pâte; faites une petite ouverture au milieu de la tête. et lorsque le pâté sera entièrement froid, versez-y la gelée; si vous l'y mettiez avant que le pâté ne soit suffisamment refroidi, la graisse n'étant pas affermie surnagerait et troublerait la gelée. Lorsque la gelée s'y sera épaissie, retirez le pâté de la plaque, ôtez-en le papier et dressez sur un plat peu profond, ou sur une planche de la grandeur du pâté.

3. *Pâté froid de dindon.*

Plumez un vieux dindon ou une vieille dinde avec précaution, afin de ne pas endommager la peau, flambez et videz-le, lavez proprement, coupez lui la tête et le col, en laissant la peau de celui-ci pour pouvoir la retourner sur le dos; fendez le dos avec un bon cauteau et désossez avec précaution, remontez les chairs aux cuisses pour pouvoir couper le nerf, et tournez l'os, pour pouvoir l'enlever sans endommager; étendez votre volaille sur une planche et mettez-y la farce suivante : Hachez deux livres de veau bien dépouillé des peaux et filandres, une poignée d'échalottes, persil, quelques feuilles d'estragon et quelques anchois, passez dans une demi-livre de beurre frais, ajoutez trois œufs, sel, macis, poivre, six cuillerées de bon bouillon bien gras, mêlez bien le tout et étendez le tiers de cette farce dans le corps du dindon. S'il ne vous faut qu'un petit pâté, cette portion suffira, et alors fermez, et recousez le dindon dans toute sa longueur; si votre pâté doit être plus grand, mettez quelques tranches de rouelle de veau et une langue de porc salée, coupée en filets, sur votre farce, saupoudrez de sel, poivre et girofle pilée, recousez votre volaille, renversez et affermissez la peau du col sous le dos, enveloppez et serrez un linge tout autour en le cousant, mettez le dans une marmite assez large avec quatre pots d'eau, deux pots de vin, deux pieds de veau, la carcasse concassée du dindon,

du sel, poivre entier, clous de girofle, une racine de gingembre, deux oignons, deux racines de persil, deux poireaux, deux carottes, une racine de céléri, dont vous formez un bouquet en les attachant avec un fil; faites bouillir trois heures; retirez le dindon et mettez-le sous presse, entre deux planches, jusqu'au lendemain. Formez votre pâte comme pour le pâté de jambon, ou ce qui vaut encore mieux, comme pour une timbale froide; finissez ce pâté comme le précédent, en clarifiant de la même manière la gelée.

Vous pouvez faire de la même manière des pâtés de chapon, d'oie, ou de canard, mais il ne faut pas que la volaille soit très-grasse. Ces pâtés sont toujours plus délicats faits dans une forme que faits à la main.

4. *Pâté froid d'un gigot de mouton.*

Dépouillez un gigot de toute sa graisse, de ses peaux et filandres, et enlevez-en l'os, comme au jambon; passez-y d'espace en espace de gros lardons; mettez-le deux jours au vinaigre, avec feuilles de laurier, grains de genièvre, deux oignons, sel et poivre entier; hachez deux livres de veau, une livre de lard, une poignée d'échalottes, quelques gousses d'ail, persil, estragon, capres et deux onces d'anchois, et pilez cette farce avec poivre, sel, macis, quatre œufs et un verre de bouillon bien gras. Préparez la même pâte que pour le jambon; étendez la moitié de la farce sur le fond; mettez-y le gigot après l'avoir essuyé; versez, par-dessus, la farce qui vous reste, couvrez et faites cuire deux heures au four. Lorsque votre pâté sera entièrement froid, versez-y une gelée faite comme celle qui se trouve décrite au premier volume à l'article des pâtés froids.

5. *Pâté de farce de gibier.*

Dépouillez une pièce de bonne venaison, soit cerf, soit chevreuil, de ses peaux et filandres; rapez moitié autant de

lard que vous avez de viande, un quarteron de moëlle de bœuf, un quarteron d'anchois, une poignée d'échalottes; hachez et pilez très-fin. Faites mousser un quarteron de beurre frais; ajoutez-y en tournant trois jaunes d'œuf et trois œufs entiers, un pain blanc trempé dans du bouillon gras, après l'avoir exprimé, un verre de bon bouillon, poivre, sel, girofle pilée, et mêlez bien cette farce. Faites une pâte d'une livre de farine et de trois quarts de livre de beurre; étendez-en un peu plus de la moitié dans une tourtière beurrée, couvrez de la farce, en l'égalisant; formez un couvercle avec le restant de la pâte; couvrez-en le pâté en pressant bien le bord contre la tourtière, et en l'égalisant avec un couteau, dorez-le avec un jaune d'œuf et faites-le cuire une heure au four. Vous pouvez le servir chaud ou froid.

6. *Pâté de farce de veau.*

Hachez deux livres de veau sans os et sans peaux, avec un quarteron de moëlle de bœuf et quelques échalottes; faites mousser une demi-livre de beurre avec le jaune de trois œufs; ajoutez la mie d'une demi-livre de pain blanc ou de pain mollet, trempé dans du lait chaud, et le hachis, sel, poivre et muscade, et formez-en une farce légère. Faites la même pâte que pour le précédent; formez avec la farce des boulettes ovales de la grandeur d'un œuf de poule, rangez-les l'une à côté de l'autre sur l'abaisse; coupez une feuille de papier en rond un peu plus large que votre tourtière, beurrez-la et couvrez-en les boulettes en forme de dôme, recouvrez-la de pâte, pincez ensemble les bords, dorez le pâté avec du jaune d'œuf et faites-le cuire trois quarts d'heure au four; retirez-le sur le plat, détachez-en le couvercle rond, enlevez le papier qui est dessous et mettez-y un ragoût de ris de veau ou tel autre que vous jugerez à propos; puis replacez le couvercle et servez chaud. Vous pouvez les servir sans ragoût, en le remplaçant par une sauce au jus ou une sauce aux écrevisses.

7. *Pâté de saumon.*

Pour un pâté de moyenne grandeur, prenez deux livres de saumon; fendez-le par le milieu et ôtez-en toutes les arêtes; faites en huit tranches. Coupez quelques oignons en rouelles, colorez-les dans un quarteron de beurre et mettez-y le saumon frais pour lui faire prendre consistance en le retournant plusieurs fois; versez-y trois chopines de vin blanc, sel, poivre, girofle, deux feuilles de laurier et faites bouillir un quart d'heure à grand feu; retirez le saumon dans une terrine, versez la sauce par-dessus et laissez refroidir. Vous pouvez prendre pour la farce tel poisson que vous avez, même ceux qui ont été desservis. Si vous en prenez de frais, faites-les bouillir avec vinaigre et sel, jusqu'à ce que vous puissiez en enlever les arêtes, et hachez-les fin, avec une petite poignée d'échalottes, autant de persil et ciboule, un quarteron de pain mollet, trempé dans du lait chaud et quatre anchois. Faites mousser un quarteron de beurre frais avec quatre œufs, ajoutez tout ce que vous avez haché, avec sel, poivre et macis. Préparez une pâte feuilletée d'une livre de farine et d'une livre de beurre, mettez l'abaisse que vous aurez formée d'un peu plus de la moitié de cette pâte dans une tourtière, étendez-y la moitié de la farce, couvrez la avec le saumon que vous retirerez du pot avec autant de sauce qui puisse y tenir; n'en ôtez que les grosses épices; étendez, par-dessus, le restant de la farce; couvrez-le comme le précédent pâté, et faites-le cuire trois quarts d'heure au four.

Pour la sauce, faites fondre un morceau de beurre frais, passez-y quelques échalottes coupées, une pincée de farine et persil haché, mouillez avec la sauce du saumon, passée par un tamis, et avec un verre de vin, ajoutez quelques tranches de citron et des épices, et faites-la cuire un quart d'heure; liez-la avec deux jaunes d'œuf et muscade, tournez sur le feu pour la faire épaissir, et versez-la dans le pâté, après en avoir détaché le couvercle et enlevé le papier.

Vous pouvez faire le pâté dans une forme à timbale; il en aura meilleure façon.

8. *Pâté d'alouettes.*

Plumez et flambez vingt-quatre alouettes, enlevez-en la tête et les pattes, videz les, rejetez l'estomac et mettez de côté les intestins. Mettez les bécasses dans une terrine avec quelques cuillerées de bonne huile d'olives, le jus de deux citrons et sel; laissez-les reposer quelques heures dans cette marinade, en les retournant plusieurs fois. Vous pouvez déjà les y mettre dès la veille; mettez-les dans une casserole avec l'huile dans laquelle elles ont été trempées, et faites les cuire légèrement sur un feu modéré; laissez-les refroidir dans la terrine et mettez la sauce de côté.

Battez, avec le dos du couperet, une livre et demie de foie de veau bien dépouillé de ses peaux, prenez quatre anchois, un quarteron de lard, une bonne pincée d'échalottes, deux cuillerées de capres, ce que vous avez retiré des alouettes et l'écorce d'un demi-citron, hachez le tout aussi fin que possible, ajoutez poivre, sel, girofle, l'huile, la sauce des bécasses et quatre jaunes d'œuf. Formez une pâte rapée d'une livre de farine et d'une livre de beurre; étendez-la dans une forme de timbale ou dans une tourtière, couvrez de farce et d'une couche d'alouettes, et ainsi de suite jusqu'à ce que toutes les alouettes s'y trouvent; couvrez ce pâté comme la timbale. Si vous vous servez d'une tourtière, finissez comme les pâtés à farce de veau. Faites le cuire trois quarts d'heure et versez-y la sauce suivante : passez quelques échalottes dans du beurre, mouillez de bouillon avec un filet de vinaigre, sel, épices, faites la cuire un quart d'heure et liez de deux jaunes d'œuf.

Les pâtés de grives et ceux de perdrix se font de la même manière; si vous prenez des perdrix, il faut les couper en plusieurs parties, les vider et en enlever les pieds, la tête et les ailes.

9. *Pâté de bécasses.*

Plumez trois bécasses, nettoyez la tête, crevez-en les yeux videz-les et mettez de côté ce que vous en avez retiré, à l'exception du foie et de l'estomac, que l'on jette; dressez-les comme pour rôt en y passant le bec en guise de broche; mette--les dans une marinade faite de quatre à cinq euillerées d'huile fine, du jus de deux citrons, une bonne pincée d'échalottes hachées et une gousse d'ail écrasée, et laissez tremper les bécasses pendant vingt-quatre heures.

Hachez une demi-livre de veau bien dépouillé des peaux et filandres avec les intestins des bécasses, quatre anchois et quelques feuilles d'estragon; ajoutez une liaison d'un quarteron de beurre et de trois œufs, une tasse de bon bouillon et la marinade. Préparez une pâte raprée avec trois quarterons de farine et une demi-livre de beurre, étendez-en un peu plus de la moitié de l'épaisseur de deux lames de couteau, dans la tourtière; couvrez avec la moitié de la farce et des bécasses avec une douzaine de truffes bouillies et pelées, ou de morilles lavées et bouillies, couvrez du restant de la farce et d'un papier coupé en rond, comme au précédent pâté, étendez le reste de la pâte de l'épaisseur de deux lames de couteau, couvrez-en le pâté, en pinçant bien ensemble les deux bords, et raffraîchissez-les avec un bon couteau; dorez-les de jaunes d'œuf et faites les cuire cinq quarts d'heure.

Passez une petite cuillerée à pot de farine dans du beurre frais, mouillez avec une chopine de vin rouge et un verre de bouillon, ajoutez quatre oignons coupés en rouelles, macis, girofle, poivre, sel et une petite gousse d'ail; faites cuire demi-heure cette sauce en tournant; passez-la par un tamis et exprimez bien le jus des oignons et des épices. Lorsque vous aurez retiré votre pâté du four, enlevez-en un couvercle assez large pour pouvoir retirer les béeasses, versez-y la sauce et recouvrez-le. Si vous découpez les bécasses avant de les mettre dans le pâté, il sera moins sujet

à se rompre ; vous pourrez faire la pâte plus délicate et l'étendre plus mince. Vous pouvez aussi les mettre en timbale et finir le pâté comme il est décrit dans le premier volume.

10. *Pâté au ris.*

Lavez et échaudez une livre de ris de la Caroline ; faites-le cuire une heure et demie dans de bon bouillon, avec un morceau de beurre frais, un oignon piqué de girofle, macis, deux racines de persil, et laissez bien épaissir. Prenez une forme à bords élevés, comme pour la timbale, beurrez et panez-la fortement, versez-y le ris dont vous égalisez le haut et faites-le cuire trois quarts d'heure au four, jusqu'à ce que le dessus se soit formé en une belle croûte dorée ; retournez le pâté sur un plat, enlevez-en le fond, replacez-le sur la forme, et mettez-le de nouveau au four pour faire sécher l'intérieur ; videz-le avec précaution au moyen d'une cuillère, de manière à ce qu'il ne reste que la croûte ; versez-y tel ragoût que vous jugerez à propos, et refermez l'ouverture avec le couvercle que vous en aviez enlevé.

11. *Petits pâtés aux écrevisses.*

Pour vingt à vingt-quatre petits pâtés, faites bouillir quarante petites écrevisses, ôtez-en les queues et pilez fin les coques ; grillez celles-ci dans un quarteron de beurre frais, exprimez le beurre rouge par un linge, faites bouillir les coques pilées dans une chopine de lait, passez et exprimez-le fortement par un linge, mettez-y tremper la mie rapée d'une livre de pain mollet, après en avoir enlevé la croûte et délayez sur le feu. Faites frire deux oignons, jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres, avec une bonne pincée de persil et ciboule, le tout haché fin, dans les deux tiers du beurre d'écrevisses ; ajoutez le pain délayé, sel, poivre, macis, trois jaunes d'œuf et trois œufs entiers, tournez sur le feu pour épaissir ; ôtez le boyeau noir des queues

d'écrevisses et coupez-les en dés, ou si vous ne lés voulez pas pour maigre, hachez-les avec deux ris de veau et mêlez-les à la farce.

Préparez pour vingt pièces une pâte feuilletée d'une demi-livre de farine et d'une demi-livre de beurre, formez-en de petites abaisses et couvrez-en vos moules, mettez dans chacun une cuillerée de farce, coupez le restant de votre pâte en bandes étroites, et couvrez-en vos petits pâtés, faites-les cuire une demi-heure au four, et lorsque vous les en aurez retirés, faites fondre le restant du beurre d'écrevisses et passez-le avec un pinceau sur les pâtés.

12. *Pâtés d'huitres.*

Retirez vingt pièces de leur écaille et faites-les mijoter un peu avec leur jus et celui d'un citron. Passez une cuillerée de farine dans un quarteron de beurre, retirez-le du feu et mêlez-y le jaune de six œufs, ajoutez quatre anchois hachés fin, le jus d'un citron et macis, mouillez avec une chopine de bon bouillon ou de jus, faites cuire en tournant et versez-la sur les huitres.

Faites une pâte feuilletée d'une livre de farine et d'une livre de beurre, formez-en des abaisses de la grandeur de moules de petits pâtés à ragoût, étendez-les dans ces moules, posez dans chacun un morceau de papier roulé de la grosseur d'une noix, couvrez-les d'une abaisse qui ne soit pas plus large que les formes, pincez ensemble les bords, dorez-les avec un œuf et faites-les cuire une demi-heure. Lorsque vous les aurez retirés du four, levez le couvercle, ôtez le papier, mettez-y le ragoût, et replacez le couvercle. Il ne faut préparer le ragoût que lorsque les pâtés seront au four; cette portion donnera vingt pièces.

13. *Petits pâtés de saumon rouge ou de saumon maigre.*

Pour vingt petits pâtés prenez une livre de saumon, salez et laissez-le reposer une heure, essuyez et retour-

nez-le plusieurs fois dans de l'huile fine, et faites-le rôtir des deux côtés sur des braises modérées et sur le gril; laissez refroidir, dépouillez-le des arêtes et de toutes les peaux et hachez fin. Prenez six échalottes, quelques feuilles d'estragon et de persil, hâchez et faites-les frire dans le reste de l'huile qui a servi à tremper le saumon et qui doit être en quantité d'au moins une cuillerée à bouche, ajoutez le saumon, sel, poivre, muscade, le jus d'un citron ou un filet de vinaigre. Préparez une pâte feuilletée d'une demi-livre de farine et d'une demi-livre de beurre frais, étendez-la de l'épaisseur d'une lame de couteau, mettez-la dans les moules avec une cuillerée de farce, couvrez-les d'une abaisse et pincez ensemble les bords, dorez-les de jaunes d'œuf et faites les cuire demi-heure au four; en dressant, faites y une petite ouverture et versez-y par un petit entonnoir un peu de sauce de poisson, ou de coulis.

14. *Petits pâtés de fraise de veau.*

Vous pouvez vous servir d'un reste de fraise desservie, pourvu qu'elle soit très-tendre, et coupez-la fin. Passez quatre échalottes coupées, un peu de persil et une demi-cuillerée à pot de farine dans du beurre, jusqu'à ce qu'elles soient tendres, mouillez-les d'un verre de bon bouillon, ajoutez la fraise, muscade, poivre et sel, faites réduire la sauce et laissez refroidir. Préparez une pâte feuilletée d'une demi-livre de beurre et demi-livre de farine, qui vous donnera vingt petits patés; finissez-les comme ceux de saumon, puis délayez deux jaunes d'œuf avec un peu de jus de citron ou un filet de vinaigre, ajoutez du bouillon chaud et un peu de muscade, et versez cette sauce dans les pâtés, après les avoir dressés.

15. *Petits pâtés de bœuf.*

Hachez une demi-livre de bœuf et un quarteron de graisse de rognon; passez six à huit échalottes coupées dans du beurre, jusqu'à ce qu'elles soient tendres,

ajoutez la viande, une cuillerée de capres et l'écorce d'un demi citron, avec girofle, sel, demi verre de vin et autant de bouillon, faites mijoter quelques momens en tournant et laissez refroidir. Préparez une pâte feuilletée d'une demi-livre de farine et demi-livre de beurre, coupez-en avec un moule ou un verre autant d'abaisses qu'il en faut, mettez sur chacune une boulette de ce hachis, passez sur le bord avec de l'œuf, couvrez les avec une abaisse, pressez ensemble les bords, dorez-les de jaune d'œuf et faites les cuire au four.

On les fait de la même manière avec du mouton ou du veau.

16. *Petits pâtés d'Italie.*

Prenez une demi-livre de farine, deux onces de beurre, un œuf, du sel et de l'eau et pétrissez une pâte sur une planche jusqu'à ce qu'elle se détache de la main et que vous puissiez l'étirer mince comme une feuille de papier; faites fondre trois onces de beurre avec une once et demie d'huile fine, retirez du feu et tournez-y pour épaissir, étendez-le sur la pâte, de manière à ce qu'elle en soit converte partout; roulez-la comme une saucisse et mettez-la pendant la nuit à la cave; le lendemain, coupez-la en abaisses de la largeur et de l'épaisseur d'un écu de six francs, mettez-les sur une plaque beurrée et sur chaque abaisse une boulette comme ci-dessus; couvrez-les d'une pareille feuille, pincez ensemble les deux bords et faites les cuire au four sans les dorer. Pour jour maigre, on peut les faire de poisson ou d'écrevisses.

17. *Petits pâtés de foie de veau.*

Pour en obtenir vingt pièces, hachez une livre de foie de veau bien dépouillé. Passez six échalottes coupées dans un quarteron de beurre, ajoutez-y un quarteron de pain mollet trempé dans du lait chaud, avec sel, poivre, persil, marjolaine, écorce de citron et le foie; liez avec deux jaunes d'œufs, et finissez les pâtés comme ceux de saumon.

POISSONS.

---

1. *Carpe lardée.*

Il faut tenir le poisson par la tête pour l'écailler, afin de ne pas écraser la bile. Prenez une laitance de trois à quatre livres, écaillez et ouvrez-la pour la vider, lavez-la avec un peu de vinaigre et rassemblez-en tout le sang, que vous passerez par un tamis, coupez les nageoires et le bout de la queue, enlevez d'un côté toute la peau et piquez le proprement avec des lardons fins; mettez le poisson dans un vase juste de sa grandeur, avec une cuillerée à café de poivre, moitié autant de cloux de girofle, trois feuilles de laurier, trois oignons, trois racines de persil, la moitié d'un citron coupé en tranches, une bonne pincée de sel et un pot de bon vin rouge; couvrez-le hermétiquement avec un couvercle sur lequel vous pouvez mettre de la braise pour lui faire prendre couleur, faites la bouillir demi-heure à grand feu; retirez la carpe avec précaution sur un plat ovale. Faites un roux un peu blond avec une cuillerée à pot de farine et un quarteron de beurre frais, mouillez avec la cuisson et faites la bouillir, ajoutez le sang du poisson, et au moment que la sauce recommence à cuire, passez-la par un tamis dans une saucière; n'en mettez que quelques cuillerées au fond du plat et servez le reste à part. Si vous servez des carpes un jour maigre, il ne faut pas les larder. On peut à volonté les garnir de boulettes blanches au beurre.

2. *Carpe grillée.*

Ecaillez une carpe de deux livres au plus, videz, lavez et frottez-la de poivre et sel intérieurement et extérieurement. Passez quelques échalottes coupées dans quatre cuillerées d'huile fine, ajoutez-y le jus d'un citron ou un peu de vinaigre, faites tiédir, versez cette sauce sur le poisson et laissez-le reposer deux heures. Une demi-heure avant de ser-

vir mettez-le sur le gril, faites-le rôtir sur de fortes braises pendant six minutes de chaque côté, en l'arrosant deux ou trois fois de sa marinade. Passez une cuillerée d'échalottes coupées fin dans une cuillerée d'huile fine, avec un peu de farine, mettez-y une pincée de persil haché avec ce qui vous reste de la marinade et deux verres de vin, poivre et sel, faites-la bouillir jusqu'à ce que la sauce ne sente plus le vin, liez-la avec deux jaunes d'œuf, coupez-la au besoin avec un filet de vinaigre et ajoutez un peu de muscade; faites-la cuire de nouveau en tournant, versez-la dans le plat et mettez-y le poisson.

3. *Carpe en gelée.*

Videz une grande carpe sans l'écailler, lavez bien le dedans du corps pour qu'il n'y reste pas de sang; versez une chopine de vinaigre bouillant sur la carpe pour la rendre bleue et couvrez-la d'une feuille de papier; mettez-la dans un vaisseau assez long pour qu'elle puisse y être à plat, avec sel, poivre entier, racine de gingembre, cloux de girofle, macis, feuilles de laurier, racines de persil et céléri avec les feuilles, trois oignons, un pot de vin blanc avec le vinaigre que vous avez versé sur la carpe et un verre de coulis; on peut se passer de ce dernier pour jour maigre. Couvrez et faites-la cuire à grand feu jusqu'à ce que les arêtes menacent de se détacher et dressez-la sur un plat oval. Dégraissez la sauce, faites-la bouillir et laissez-la se figer sur une assiette; puis remettez-la sur le feu et tournez-y deux blancs d'œuf fouettés jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir, et lorsqu'elle se clarifiera, passez-la par une serviette, comme les autres gelées; versez-la sur la carpe, laissez affermir et garnissez-la de tranches de citron et de persil.

On prépare de la même manière les truites et les brochets.

4. *Brochet grillé.*

Ecaillez et videz des brochets d'une demi-livre, faites-y quelques coupures de distance en distance; frottez-les de poivre et de sel et laissez-les reposer une heure; essuyez et tournez-les plusieurs fois dans du beurre fondu, panez et faites-les rôtir sur le gril. Pendant la cuisson, pour laquelle un quart d'heure suffit, retournez-les encore plusieurs fois dans le beurre, dressez-les à sec sur le plat, arrosez-les du jus d'un citron et servez à côté dans une saucière une sauce aux capres chaude, ou une sauce froide à l'estragon.

5. *Brochet aux anchois.*

Lorsque votre brochet sera vidé et écaillé, mettez-le dans une casserole avec de l'eau, un verre de vinaigre, une poignée de sel, poivre, feuilles de laurier et un gros oignon; faites-le bouillir jusqu'à ce qu'on puisse facilement détacher la chair des arêtes, laissez-le égoutter sur un tamis. Lavez, dépouillez et coupez fin trois onces d'anchois, avec une bonne pincée de persil, sel, poivre et muscade. Beurrez le plat sur lequel vous voulez le servir avec deux onces de beurre frais, mettez-y la moitié de la farce, effeuillez le poisson et étendez-le par-dessus, couvrez le du restant de la farce avec deux onces de beurre coupé en petites tranchés; posez le plat sur une braise modérée, pressez-y le jus d'un citron avec demi-verre de vin, saupoudrez-le d'un peu de farine et faites mijoter un quart d'heure en agitant de temps en temps le plat; penchez-le pour en faire découler la graisse que vous verserez de nouveau sur le poisson et ainsi à deux reprises.

Cette portion de farce est suffisante pour deux livres de poisson, dont il faut ôter soigneusement toutes les arêtes et la tête. A défaut de citron vous pouvez y mettre un peu de vinaigre, ou seulement du vin, si on n'aime pas l'aigre.

6. *Brochet à l'anglaise.*

Lorsque le poisson sera écaillé et vidé, il faut le courber avec une brochette, ou le dresser en dauphin; faites-le bouillir avec moitié eau et moitié vinaigre, poivre, sel, épices, oignon et racine de persil, jusqu'à ce que la chair se détache facilement des arêtes. Pour la sauce, faites amollir un bon morceau de beurre bien frais sur le feu sans la laisser fondre, délayez-y quatre jaunes d'œufs, avec le quart d'une muscade, une cuillerée à café de vinaigre et deux cuillerées d'eau; dressez le poisson au moment de servir; chauffez la sauce en tournant sans faire bouillir, et versez-la dans la saucière.

7. *Anguille au court bouillon à la hollandaise.*

Prenez une anguille d'environ deux livres, assommez-la, ouvrez-lui le corps jusqu'à la moitié, en prenant garde de ne pas enfoncer le couteau plus qu'il ne faut, afin de ne pas écraser la bile, videz et ôtez-en tout le noir en le raclant avec un couteau, jetez la tête, lavez le poisson et coupez-le en tronçons de deux doigts de large; laissez-le tremper une demi-heure dans de l'eau fraîche, dressez le sur un plat et arrosez-le d'un verre de vinaigre bouillant et couvrez d'un papier. Faites bouillir un pot d'eau avec un verre de vinaigre, une poignée de sel, quelques oignons, feuilles de laurier et toutes sortes d'épices; lorsque ce bouillon commence à cuire, mettez-y l'anguille, faites bouillir demi-heure et couvrez de papier.

Délayez sur le feu trois onces de beurre frais avec une cuillerée de farine, mouillez-le avec un demi-verre du court bouillon et de l'eau, faites le bouillir et mettez-y une liaison de quatre jaunes d'œufs. Dressez l'anguille sur une serviette proprement plissée, avec laquelle vous la recouvrez et servez la sauce à part.

8. *Anguille au vin rouge.*

Clouez une anguille par la tête à une paroi, détachez la peau autour de la tête avec un bon couteau; prenez du sel dans vos mains et frottez-en l'anguille pour en tirer la peau; mettez le poisson sur une planche, ouvrez le corps et videz-le; flambez-le sur une braise ardente et dépouillez-le de la seconde peau en le raclant; jetez la tête et coupez le corps en rouelles de l'épaisseur d'un doigt, lavez et saupoudrez de sel, laissez-la reposer une heure, essuyez et mettez-les dans une casserole avec une prise de clous de girofle pilés, poivre, un demi citron coupé en tranches, quelques oignons entiers et autant de vin rouge qu'il en faut pour couvrir entièrement le poisson, couvrez et faites-la bouillir à grand feu; liez la sauce avec deux jaunes d'œuf et un morceau de beurre frais; faites cuire en tournant et dressez-la sur l'anguille.

9. *Anguille en sauce blanche.*

On prend communément une petite anguille qu'on traite comme la précédente, coupez-la en rouelles et faites-lui faire un bouillon dans de l'eau avec suffisamment de sel; laissez égoutter et mettez-les dans une casserole avec un bouquet d'herbes, quelques oignons, macis, sel au besoin et du vin blanc, dont le poisson doit être entièrement couvert; faites réduire à courte sauce; retirez le bouquet et les oignons, liez la sauce avec un morceau de beurre frais et deux jaunes d'œuf et servez.

10. *Huitres en écaille.*

Si vous les recevez fraiches, ouvrez l'écaille avec un couteau et retournez-la de manière à ce que l'huitre soit en dehors, sans la détacher; ôtez-en la peau grisâtre et rangez-en douze ou quinze des plus belles sur une assiette, pour les servir au naturel. Ouvrez pareillement les autres et traitez-les de même; panez-les et arrosez-les avec un

peu de beurre fondu, mettez-les sur le gril et sur une braise modérée, peu avant de servir, et tenez au-dessus une pèle rougie au feu, pour leur faire prendre légèrement couleur. On les sert immédiatement après la soupe avec des quartiers de citron.

11. *Barbeau farci.*

Écaillez un barbeau d'une demi-livre, élargissez l'ouverture au bas, sans la fendre, enlevez les oreilles et tirez les entrailles par le haut, faites attention de ne pas écraser la bile, lavez et frottez-le partout de sel et laissez reposer deux heures. Pour la farce, coupez une bonne pincée d'échalottes, passez-les dans du beurre jusqu'à ce qu'elles soient tendres, ajoutez du persil, ciboulette, trois anchois et un peu de capres hachés fin, donnez quelques tours, cassez-y deux œufs, poivre, sel et muscade, faites épaissir sur le feu; essuyez le poisson et mettez-y la farce par l'ouverture des oreilles. Une demi-heure avant de servir, tournez-le dans de l'huile fine, panez et faites-le rôtir des deux côtés sur le gril en le retournant encore dans l'huile. Mettez une sauce aux capres au fond du plat et dressez-y le poisson.

12. *Harengs saures aux œufs.*

Détachez la peau à six harengs saures, immédiatement au-dessous de la tête, coupez-en une petite bande large comme le dos d'un couteau, et dépouillez-les des deux côtés de la peau, jusqu'à la queue, videz-les et ôtez-en la vessie, faites fondre du beurre sur un plat, tournez-y les harengs et faites-les rôtir des deux côtés sur le gril cinq minutes avant de les servir. Brouillez huit œufs avec une demi-chopine de lait, un quarteron de beurre et du sel, tournez-y sur un grand feu, jusqu'à ce que les œufs commencent à s'épaissir, dressez-les de suite avant qu'ils ne durcissent et couvrez-les avec les harengs.

13. *Truites farcies.*

Après les avoir vidées et lavées, faites-y des coupures d'espace en espace, salez et laissez-les reposer une heure. Préparez une farce de poisson ou de viande, ou simplement de pain et d'œufs, comme pour la carpe ; essuyez, farcissez et recouvrez votre poisson ; tournez-les à plusieurs reprises dans du beurre fondu, et rôtissez-les sur le gril en les arrosant plusieurs fois de beurre. Vous pouvez les servir avec une sauce aux capres ou avec une sauce à l'anglaise que vous dressez au fond du plat et couvrez avec le poisson.

14. *Truites en sauce blanche.*

Après les avoir vidées, écaillées et lavées, mettez-les sur un plat. Prenez pour une livre de poisson un verre de vinaigre ; versez-le bouillant sur les truites pour les rendre bleues et couvrez-les de papier ; mettez de l'eau dans une casserole avec sel, poivre, quelques oignons piqués de girofle, racines de persil avec les feuilles et une racine de gingembre. Lorsqu'elle commencera à bouillir, ajoutez le poisson avec le vinaigre, faites cuire un quart d'heure. Prenez pour la sauce, par livre de truite, un quarteron de beurre, passez-y une cuillerée à pot de farine et trois anchois hachés ; ajoutez la sauce du poisson, liez avec deux jaunes d'œufs et dressez sur les truites.

15. *Saumon grillé.*

Pour huit personnes prenez deux livres de saumon, que vous couperez en tranches de l'épaisseur d'un doigt, séchez-les avec un linge sans les laver ; faites fondre un quarteron de beurre avec trois cuillerées d'huile fine, hachez quelques échalottes, une cuillerée de capres, trois anchois dépouillés de leurs arètes et persil, faites-les frire dans du beurre et de l'huile, ajoutez deux cuillerées de vinaigre, sel et poivre et versez chaud sur les tranches de saumon, que vous y retournerez plusieurs fois, et laissez reposer

deux heures. Un quart d'heure avant de servir, faites-les rôtir des deux côtés sur le gril, en les arrosant avec un peu de la susdite marinade. Mettez cuire le restant de la marinade dans une casserole avec du bouillon, ou pour jour maigre avec de l'eau, détachez avec un verre de vin ce qui est resté au fond du plat, ajoutez-le à la sauce que vous faites bouillir jusqu'à ce qu'elle ne sente plus le vin, liez-la avec trois jaunes d'œuf; dressez le saumon à sec et servez la sauce à part.

16. *Merluche en sauce.*

Comme on a déjà décrit, dans le premier volume, la manière de détremper la merluche, et que, dans les villes, on peut se la procurer toute trempée, il serait inutile de la répéter ici. Lavez et mettez-la une demi-heure avant de dresser sur le feu avec beaucoup d'eau bouillante et une poignée de sel; faites-lui faire quelques bouillons, écumez et retirez-la du feu et laissez-la dans le pot pour la conserver chaude. Passez des oignons coupés fin dans du beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres, sans être colorés, ajoutez une pincée de farine et une chopine de lait, sel et muscade et faites cuire en tournant. Égouttez bien la merluche, ôtez-en la peau et les arêtes, dressez-la sur un plat et versez-y la sauce. Vous pouvez, à volonté, mettre quelques tranches de pain blanc coloré au fond du plat. Elle sera meilleure encore avec une sauce à l'anglaise.

17. *Saumon rôti au four.*

Salez un beau morceau de saumon, arrosez-le de quelques cuillerées d'huile d'olive fine et laissez reposer quelques heures. Passez quelques oignons hachés dans du beurre frais, avec quatre ou cinq anchois coupés menu et une cuillerée à pot de farine, mouillez avec de bon bouillon, et, les jours maigres, avec moitié eau et moitié vin, macis et poivre; si vous prenez du bouillon, ajoutez-y trois cuillerées de vinaigre et faites bien cuire cette sauce. Beurrez

un plat de terre cuite un peu profond, mettez-y le poisson après l'avoir bien essuyé, couvrez-le de la sauce et de tranches de citron, mettez-le rôtir au four une demi-heure ou trois quarts d'heure; dressez-le sur un plat, enlevez la graisse qui surnage sur la sauce, faites-y roussir une cuillerée de farine, puis ajoutez la sauce avec du bouillon ou de l'eau et faites-la cuire en tournant jusqu'à ce que la sauce soit épaisse, ajoutez au besoin du vinaigre ou du sel et dressez-la sur le poisson.

18. *Gâteau de merluche.*

Faites-en bouillir une demi-livre comme le saumon, égouttez et ôtez-en les arêtes et les peaux. Trempez demi-livre de pain mollet dans du lait chaud, hachez quatre gros oignons, avec une poignée de persil, et passez-les dans un quarteron de beurre frais jusqu'à ce qu'ils soient tendres sans être colorés; ajoutez le pain trempé, après en avoir exprimé le lait, huit œufs, sel, poivre et muscade, délayez bien avec les œufs et une chopine de lait. Beurrez fortement une plaque profonde, étendez-y quelques cuillerées de cette farce, couvrez-la de la moitié du poisson et d'une seconde couche de farce, l'autre moitié de la merluche et, par-dessus, le reste de la farce, avec quelques tranches de beurre frais; faites cuire trois quarts d'heure au four et retournez sur le plat. Vous pouvez servir ce gâteau sans ou avec une sauce au beurre, liée de jaunes d'œuf.

19. *Morue aux pommes de terre.*

Trempez la morue vingt-quatre heures dans de l'eau fraîche, retirez et faites-la bouillir comme la merluche. Pelez ce qu'il vous faut de pommes de terre pour garnir votre plat, faites-les bouillir dans de l'eau avec sel et un morceau de beurre frais. Lorsque le poisson sera égoutté, ôtez-en les arêtes et la peau, dressez-le sur un plat, garnissez-le avec les pommes de terre et couvrez avec des oignons roussis au beurre. Vous pouvez, pour varier, faire

une sauce avec un quarteron de beurre frais que vous faites tiédir, délayez-y six jaunes d'œuf, l'un après l'autre, sel, muscade, poivre et une demi-chopine d'eau; faites épaissir la sauce sur le feu en tournant, et dressez-la sur le poisson.

Ce plat sera meilleur encore en faisant frire dans du beurre les pommes-de-terre qui doivent le garnir.

20. *Morue au beurre fondu.*

Faites-la bouillir comme le précédent plat, essuyez et dressez-la sur le plat, et tenez-le au chaud; faites tiédir en tournant un morceau de beurre frais, avec sel, le jus d'un citron ou à défaut une cuillerée de vinaigre, versez cette sauce sur la morue et servez à l'instant.

21. *Morue en sauce blanche.*

Faites-la bouillir comme le précédent et tenez-la au chaud pendant que vous préparerez la sauce suivante : faites fondre un morceau de beurre frais, ajoutez-y une cuillerée à pot de belle farine, avec un oignon et du persil hachés très-fin, délayez-y le jaune de deux œufs, avec sel, une cuillerée de vinaigre et une cuillerée à pot de coulis de pois ou de bouillon, faites cuire cette sauce en y tournant jusqu'à ce qu'elle soit un peu épaisse; laissez égoutter le poisson sur une serviette, dressez-le sur le plat et versez-y la sauce.

Vous pouvez faire la même sauce pour la merluche.

22. *Sole ou limande frite.*

Poisson de mer plat et long, qu'on reçoit d'Italie mariné dans de petits tonnelets. Il faut le retourner plusieurs fois dans de l'huile fine ou dans du beurre fondu et le rôtir sur un gril chauffé auparavant. Hachez six anchois et une cuillerée de capres, passez-les dans du beurre frais avec un filet de vinaigre, versez-les sur le poisson et garnissez-le de persil frit.

23. *Plie, carrelet* ou *barbue frite.*

Trempez ces poissons pendant quelques heures dans de l'eau, tournez-les dans de l'huile fine, panez et saupoudrez-les de sel, poivre et persil, mettez-les sur un gril chaud, dressez et couvrez-les d'oignons frits.

24. *Escargots farcis.*

Il faut les prendre pendant qu'ils sont encore couverts; faites-les bouillir dans leur coquille et préparez-les comme il est prescrit dans le premier volume; mettez-les dans une marmite avec moitié eau et moitié bouillon et un verre de vin, sel, épices entières et deux onces de lard. Faites-les bouillir six à huit heures sur un feu modéré et préparez la farce suivante : prenez une poignée d'échalottes, deux cuillerées de capres, deux onces d'anchois, une demi-livre de ris de veau, une bonne pincée de persil; hachez le tout très-fin; faites amollir une demi-livre de beurre sans le fondre, mêlez-le avec ce que vous avez haché et le jus d'un citron, des épices et peu de sel; lavez et séchez bien les coquilles, mettez-y gros comme une noisette de farce un ou deux escargots, recouvrez-les de farce et égalisez avec un couteau; mettez l'une à côté de l'autre dans une plaque de fer, pannez chacune à part, faites-leur prendre couleur une demi-heure au four; dressez-les sur le plat et garnissez-les de persil frit. Cette farce suffit pour cinquante à soixante pièces.

25. *Homar.*

Lavez-les plusieurs fois dans de l'eau fraiche et mettez-les dans une casserole avec un demi-pot de vinaigre et assez d'eau pour qu'ils en soient entièrement couverts, deux onces de beurre frais, un bouquet de persil, quelques oignons coupés en rouelles, une poignée de sel et un peu de poivre et faites-les bouillir; retirez les homars de la casserole, coupez-en les pattes et remettez-les dans une autre casserole, passez-y la cuisson par un tamis et faites-les bouillir

de nouveau; dressez-les chaud sur le plat et couvrez-les d'une serviette plissée.

26. *Grenouilles au jus de citron.*

Prenez des cuisses de grenouilles, lavez-les et ôtez-en les petits os, coupez-en les pattes et faites-les dégorger une demi-heure dans de l'eau fraiche. Pour un cent prenez deux onces de beurre, passez-y quatre échalottes coupées fin, jetez-y les cuisses de grenouilles, saupoudrez-les de farine, sel, persil haché et arrosez-les du jus d'un citron, faites-les mijoter un quart d'heure dans leur jus, qui suffira pour la sauce, liez la sauce à part avec deux jaunes d'œuf, versez-la de nouveau sur les grenouilles, faites cuire encore une fois en agitant la casserole et servez-les dès que la sauce bouillera.

27. *Grenouilles frites.*

Préparez-les comme les précédentes, croisez les cuisses essuyez et mettez-les dans une marinade formée d'une petite poignée d'échalottes coupées, autant de sel, quelques prises de poivre et quelques cloux de girofle pilés, du jus de deux citrons ou d'un demi-verre de vinaigre, retournez-y plusieurs fois les cuisses de grenouilles et laissez-les reposer quelques heures; retirez-les une demi-heure avant de les frire sur une serviette pour les sécher, tournez-les dans de l'œuf battu et panez-les fortement en y mêlant un peu de farine; faites-les frire un quart d'heure avant de servir et garnissez-les de persil frit.

28. *Manière de saler et de fumer le saumon.*

Prenez aux environs de l'automne un saumon qui ne soit pas trop gras, fendez-le dans toute sa longueur après en avoir coupé ta tête, et enlevez l'arête avec précaution; mettez le poisson sur une planche et frottez-le des deux côtés avec du sel, couvrez-le d'une poignée de romarin et autant de feuilles de laurier, laissez reposer quarante-huit

heures : pendant ce temps retournez-le plusieurs fois ; puis suspendez-le par la queue dans la fumée durant deux ou trois jours, en faisant attention à ce qu'il ne sèche pas trop ; la fumée doit être forte le premier jour. Suspendez-le ensuite à l'air jusqu'à ce que vous voulez vous en servir. Pour le dresser coupez-le en morceaux de la longueur du doigt, et servez-le avec de l'huile et du vinaigre ou avec une sauce froide.

29. *Brochet fumé.*

Écaillez un brochet de six à huit livres, fendez-le le long du dos pour le vider, et enlevez-en l'arête et les oreilles ; étendez et frottez-le avec des fines herbes et du sel, mêlés à un peu de salpêtre ; laissez-le reposer deux jours en le retournant souvent, puis suspendez-le pendant trois jours dans la cheminée pour le fumer ; après quoi vous le tiendrez à l'air où il se conserve trois mois. On le sert froid, en le coupant en tronçons, après l'avoir fait bouillir dans de l'eau et du vinaigre. Vous pouvez, les jours maigres, en garnir de la choucroute ou autre légume. Si le brochet est gras, on peut le servir, comme le saumon, sans le cuire.

30. *Saumon ou anguille en marinade.*

Dépouillez et videz l'anguille comme le précédent poisson, ôtez la tête et les nageoires, coupez-la en tronçons d'un doigt de long, lavez et essuyez-les, salez et laissez les quelques heures au sel, retournez-les plusieurs fois dans de l'huile fine. Mettez un gril dans un plat de terre cuite, couvrez-le des tronçons d'anguille et faites rôtir ceux-ci une demi-heure au four ; lorsqu'ils seront rôtis à demi, retournez-les encore une fois dans de l'huile, remettez-les au four pour finir la cuisson, puis laissez-les refroidir et rangez-les dans des pots de pierre. Ecumez une portion suffisante de vinaigre et couvrez-en le poisson, mettez-y une poignée d'échalottes coupées, une cuillerée de poivre, quelques cloux de girofle, macis, feuilles de laurier et peu de sel, le pois-

son étant déjà salé; faites-le bouillir sur un feu modéré, jusqu'à ce que le vinaigre ait pris le goût des épices et laissez refroidir. Si le vinaigre était trop fort, il faut, afin que le poisson ne soit trop macéré, y mêler le quart de sa quantité d'eau; versez-le sur l'anguille, couvrez-le avec une livre d'huile d'olive, fermez bien les pots avec une vessie et tenez-les dans un endroit frais. L'anguille se conserve ainsi pendant six mois. On la sert froide au moment qu'on la retire de la marinade; mais il faut avoir l'attention de recouvrir le pot de suite après, et la surface doit toujours être couverte d'huile.

Pour mariner le saumon, ôtez l'arête du dos, comme on fait pour le fumer. Coupez-le en tranches de trois doigts de large, laissez-les trois quarts d'heure au four et traitez comme ci-dessus. Vous pouvez les servir froids, avec de l'huile et du vinaigre, ou en sauce chaude ou froide, suivant votre goût.

RAGOUTS.

---

1. *Bœuf aux fines herbes.*

Faites bouillir à demi trois à quatre livres de culotte de bœuf, avec du sel; retirez-le du bouillon et mettez-le dans une marmite étroite ou une casserole, avec du persil, basilic, estragon, ciboulette, échalottes, deux cuillerées de capres, sel, poivre, quelques cloux de girofle et un citron coupé en tranches; coupez toutes les herbes et les échalottes, mouillez-les avec une bonne chopine de bouillon, couvrez-le et finissez la cuisson du bœuf sur un feu modéré. Il faut retourner plusieurs fois la viande, et si le bouillon se réduisait trop, il faudra y en ajouter, pour qu'il en reste encore un grand verre. Lorsque le bœuf sera tendre, dressez-le avec précaution sur le plat sur lequel vous voulez

le servir. Délayez une bonne cuillerée de moutarde jaune et deux cuillerées de vinaigre dans le bouillon, faites-lui faire une ondée et versez-en quelques cuillerées sur la viande, dressez le reste de cette sauce dans une saucière et servez-la avec le plat. Vous pouvez, à votre gré, n'y point mettre de moutarde.

2. *Poitrine de bœuf au parmesan.*

Mettez deux à trois livres de poitrine ou de tendrons dans un vaisseau proportionné à sa grandeur, avec quelques bardes de lard au fond, trois oignons, deux carottes, deux racines de persil, poivre entier, quelques clous de girofle, une bonne pincée de sel et un pot d'eau, couvrez et faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit tendre, en la retournant de temps en temps; délayez deux onces de beurre frais avec une cuillerée à pot de farine, ajoutez trois œufs et une demi-chopine de la cuisson, passez cette sauce par un tamis et tournez-la sur le feu pour la faire épaissir. Beurrez une plaque de grandeur proportionnée, mettez-y la viande, sur laquelle vous étendez la sauce, qui doit avoir la consistance d'une bouillie; saupoudrez-la de parmesan rapé, de l'épaisseur d'un écu, faites-lui prendre couleur au four et dressez-la sur le plat; dégraissez le bouillon, faites-le chauffer, versez-en quelques cuillerées dans le plat et mettez le reste dans une saucière.

3. *Bœuf rôti au gril.*

Pour six personnes prenez trois côtes, coupez-les en tranches de l'épaisseur du doigt, battez et mettez-les la veille dans un plat un peu profond, avec une cuillerée à café de poivre concassé, cloux de girofle, muscade, une petite poignée d'échalottes et une gousse d'ail coupées, tranches de citron, ciboulette, oseille et une petite poignée de sel, retournez-y souvent la viande et laissez-la reposer; le lendemain matin retournez-la encore plusieurs fois. Prenez un quarteron de beurre et passez-y tout ce qui se

trouve sur et avec votre viande, retournez-y les côtes et un quart d'heure avant de servir mettez-les griller sur une forte braise, tournez-les pendant ce temps encore deux fois dans la marinade, servez-les à sec ou avec une sauce soit à la moutarde, soit au citron. Si l'on ne peut pas se procurer de l'estragon et du basilic, on peut s'en passer.

4. *Biftek.*

Coupez un filet de bœuf en tranches rondes, de l'épaisseur d'un doigt, battez et mettez-les sur un plat, serrées les unes contre les autres, saupoudrez-les de sel, poivre, muscade et d'une petite poignée d'échalottes coupées, versez de l'huile fine sur chaque tranche et répétez cette opération, cinq ou six fois, de demi-heure en demi-heure, et ajoutez de l'huile au besoin. Un quart d'heure avant de les servir mettez-les sur le gril ou dans un poëlon et faites-les rôtir à grand feu en les retournant souvent, et servez-les de suite.

5. *Palais de bœuf au parmesan.*

Lavez six à huit palais de bœuf, frottez-les avec du sel, et faites-les bouillir dans de l'eau, et enlevez-en la peau blanche, puis remettez-les cuire dans du bouillon jusqu'à ce qu'ils soient tendres; laissez-les refroidir et couvrez-les d'une planche pour les aplatir; coupez-les en filets d'un doigt de long et large d'un quart de pouce. Passez une poignée de fines herbes, savoir : persil, ciboule, estragon, échalottes hachées, dans deux cuillerées d'huile fine et une cuillerée de farine, ajoutez le jus d'un citron ou deux cuillerées de vinaigre et une tasse de bouillon avec épices. Mettez-y les palais et faites-les réduire à courte sauce. Beurrez un plat qui aille au feu, dressez-y les palais, couvrez-les fortement de parmesan rapé, mettez-les dans un four chaud, et ne les y laissez que le temps qu'il faut pour leur faire prendre couleur.

Vous pouvez les accommoder de la même manière pour ragoût, en y laissant plus de sauce, qui ne doit pas être aussi

épaisse et que vous lierez avec deux jaunes d'œuf. Il ne faut pas y mettre de fromage.

6. *Palais de bœuf farci.*

Après les avoir préparés et mis sous presse comme ci-dessus, coupez chaque palais en deux morceaux, étendez dessus une bonne farce de veau haché, roulez et ficelez-les. Beurrez fortement une plaque ou tourtière, rangez-y les palais les uns à côté des autres, panez et faites-leur prendre couleur au four ou sous le couvercle pendant une demi-heure. Prenez une cuillerée d'échalottes, persil, basilic et estragon haché; passez-les dans du beurre avec une pincée de farine, jusqu'à ce que les échalottes soient tendres, mouillez de bouillon, ajoutez ce qu'il faut d'épices, une cuillerée de capres, le jus d'un citron et son écorce coupée fin; faites cuire une demi-heure, versez cette sauce dans le plat; ôtez les fils des palais et dressez-les. Vous pouvez les garnir de morilles ou de boulettes et les servir avec une sauce aux écrevisses. A défaut de citron, mettez-y un filet de vinaigre.

7. *Palais grillé.*

Arrangez-les comme ci-dessus et fendez-les par le milieu; passez une petite poignée d'échalottes, de l'oseille et de persil hachés dans du beurre, mettez-y les palais pendant un quart d'heure pour leur en faire prendre le goût et retournez-les plusieurs fois, panez-les avec du pain séché, poivre et sel et faites-les griller sur une braise ardente, en les enduisant avec les herbes et le beurre; faites les colorer des deux côtés et servez-les avec jus de citron.

8. *Langue de bœuf farcie.*

Lavez et frottez-la avec du sel, faites-la bouillir dans de l'eau, retirez-la du pot lorsqu'elle sera cuite à demi, pour en ôter la peau, mettez-la dans une casserole sur des bardes de lard avec trois oignons, deux carottes, feuilles de laurier; cloux de girofle, poivre et sel, un demi-pot de vin

rouge et autant de bouillon, couvrez, finissez la cuisson et laissez refroidir; retirez-la de la cuisson, ôtez-en tout le cartilage, fendez-la deux fois dans toute sa longueur en laissant les deux bouts entiers, mettez dans ces coupures une bonne farce de veau, dans laquelle vous aurez mis une poignée de truffes ou de morilles bouillies et deux onces d'anchois, le tout haché, entourez-la de fil pour y faire tenir la farce, et mettez-la sur une plaque beurrée, couvrez de tranches de lard et faites-lui prendre couleur au four pendant une demi-heure, en l'arrosant deux fois de son jus. Faites roussir une demi-cuillerée de farine dans un morceau de beurre frais, mouillez avec la sauce et faites bouillir; enlevez les fils de la langue et versez-y la sauce par un tamis. Vous pouvez la faire cuire de la même manière sans farce; dans ce cas, panez-la avant de la mettre au four, versez la sauce dans le plat et dressez-y la langue. Si vous voulez servir celle-ci en sauce blanche, il faut prendre du vin blanc pour la bouillir.

9. *Cuissot de veau étuvé.*

Parez-le en ôtant les peaux tout autour, piquez-le de gros lardons retournés dans du sel et des épices; étendez dans une cloche ou marmite des bardes de lard et de couenne, mettez-y le cuissot avec une poignée de petits oignons pelés, deux carottes coupées en tranches, deux feuilles de laurier, poivre, cloux de girofle entier et sel, faites-lui prendre couleur des deux côtés, mouillez-le avec un demi-pot de vin, couvrez avec un couvercle chargé de braises, retournez-le plusieurs fois, et il se couvrira d'une glace: lorsqu'il sera tendre, dressez-le sur le plat sur lequel vous voulez le servir; échaudez les feuilles de quelques branches d'estragon, coupez-les en deux et garnissez-en votre plat avec les tranches de carottes et oignons; dégraissez la sauce et passez-la par un tamis sur le veau; si elle était trop courte, il faudra y ajouter un peu de bouillon et prendre garde de ne pas trop saler.

Vous pouvez accommoder de la même façon une ruelle ou tranche de bœuf.

10. *Petits fricandeaux.*

Coupez, d'une cuisse de veau, des tranches de l'épaisseur de deux doigts, battez et piquez-les fortement de lard fin, étendez dans la casserole des bardes de lard, mettez-y les tranches, un oignon piqué de girofle, une feuille de laurier, deux ou trois tranches de citron, un bouquet de persil, céléri et quelques grains de genièvre écrasés et liés dans un linge; laissez-les étuver et prendre couleur des deux côtés, en les arrosant dans l'intervalle plusieurs fois d'une cuillerée de vinaigre, et saupoudrez d'un peu de farine; lorsque la viande sera tendre, retirez-la dans une écuelle et tenez-la au chaud avec une cuillerée de bouillon; faites-en réduire le jus en glace épaisse; pressez-y du jus de citron pour lui donner une couleur claire; dressez les tranches sur un plat, versez la sauce dessus par un tamis; et garnissez le plat de petites pommes de terre accommodées de la manière suivante: faites-en bouillir qui ne soient pas plus grosses qu'une noix, pelez, tournez-les dans du blanc d'œuf, panez en y mêlant poivre, sel et persil haché et faites-les frire dans du beurre. Vous pouvez également garnir de ces pommes de terre le gibier et le bœuf glacé.

11. *Veau au parmesan.*

Faites bouillir la ruelle ou la tranche d'un gigot dans de l'eau avec sel, oignons, racines de céléri et de persil, carottes, feuilles de laurier et clous de girofle: passez quelques échalottes coupées avec une bonne cuillerée à pot de farine dans un quarteron de beurre frais, mettez-y une once d'anchois hachés et du persil; mouillez avec une demi-chopine de bouillon et ajoutez sel et muscade; faites épaissir la sauce en y tournant deux jaunes d'œuf; dressez la viande dans une forme ou tourtière beurrée, couvrez-la de la sauce lorsqu'elle sera refroidie, et saupoudrez de parmesan rapé,

de l'épaisseur d'un écu; faites prendre couleur un quart d'heure dans un four; délayez une demi-cuillerée de farine avec un morceau de beurre frais; ajoutez-y du persil et quelques anchois hachés, mouillez avec la sauce de la viande, faites-la bouillir et liez-la avec le jaune de deux œufs, un filet de vinaigre et un peu de muscade, tournez-y continuellement pendant la cuisson, passez-la par un tamis dans le plat et dressez-y la viande.

12. *Veau rôti sur le gril.*

Enlevez les os et la peau de la tranche ou de la ruelle, coupez-la en tranches de l'épaisseur d'un doigt; battez ces tranches comme les cotelettes, saupoudrez-les de poivre et de sel et laissez reposer une heure. Hachez une bonne pincée d'échalottes, persil, eiboule et un peu d'écorce de citron, passez-les dans du beurre frais, retournez-y plusieurs fois ces tranches et faites-les griller sur de fortes braises, en les arrosant de la marinade; mettez quelques cuillerées de jus de rôti dans le plat et dressez-y les tranches.

13. *Poitrine de veau aux petits oignons.*

Faites bouillir dans beaucoup d'eau ce qu'il vous faut d'une poitrine de veau, écumez et jetez-la dans de l'eau fraîche pour la dégorger, laissez-la refroidir; détachez-en les tendrons, coupez-les en morceaux de la largeur de deux doigts, et les côtes d'un doigt de large; passez-les dans un quarteron de beurre frais, avec une petite cuillerée de farine et quelques échalottes coupées, couvrez -les un moment, retournez-y bien votre viande et mouillez-la avec un grand verre de bouillon et un verre de vin blanc, sel, poivre, macis, un bouquet de persil et une gousse d'ail, couvrez et laissez-les cuire à point. Pelez dans l'intervalle une vingtaine de petits oignons, faites-leur faire une ondée dans de l'eau, laissez-les égoutter et colorez-les de belle couleur dans du beurre. Dressez le ragout. Liez la sauce avec deux jaunes d'œuf, un filet de vinaigre et une pincée de persil

haché, faites-la cuire de nouveau en y tournant continuellement, passez-la par un tamis sur la viande et garnissez celle-ci avec les oignons.

14. *Poitrine de veau à sauce d'écrevisses.*

Panez et arrondissez une belle poitrine de veau, faites-la blanchir et jetez-la dans de l'eau fraiche, désossez-la avec précaution. Mettez dans une casserole des bardes de lard et la poitrine par-dessus avec une chopine de bouillon, sel, macis, cloux de girofle et deux feuilles de laurier, laissez entièrement réduire le bouillon et faites prendre couleur à la viande dans le restant de la graisse. Mettez une sauce aux écrevisses dans un plat, dressez la poitrine par-dessus, garnissez avec les queues d'écrevisses et avec des boulettes au beurre.

15. *Côtelettes de veau aux fines herbes.*

Dépouillez et parez-les comme il a déjà été dit, hachez six à huit échalottes avec une petite poignée de persil, autant de cerfeuil, oseille et ciboulette; passez le tout sur le feu avec deux cuillerées d'huile fine, mettez les côtelettes dans ces herbes avec sel, poivre et girofle, couvrez et laissez réduire à sec en les retournant de temps en temps, mouillez avec un bon verre de bouillon et un verre de vin, faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres, liez la sauce avec deux jaunes d'œufs, un filet de vinaigre et muscade, tournez sur le feu pour l'épaissir.

16. *Ris de veau en sauce au vin.*

Faites blanchir une livre de ris de veau dans beaucoup d'eau, puis mettez-les refroidir dans de l'eau fraiche, égouttez et coupez-les en rouelles de l'épaisseur de la moitié du doigt; si vous avez des truffes, des morilles ou des champignons, faites-les bouillir séparément et coupez-les aussi en rouelles. Passez une bonne pincée d'échalottes hachées dans du beurre frais, ajoutez les ris et ce que vous avez

encore préparé pour votre ragoût, avec sel, épices, un verre de vin blanc, un demi-verre de bouillon, laissez réduire à moitié sur une forte braise; liez la sauce avec trois jaunes d'œuf, le jus d'un petit citron ou un peu de vinaigre, persil haché et muscade, tournez-y sur le feu pour la faire épaissir et dressez. Si vous n'avez pas assez de ris de veau, vous pouvez mettre des palais de bœuf dans votre ragoût.

17. *Ris de veau en boîtes.*

Faites blanchir une livre de ris de veau, retirez-les à l'eau fraîche, ôtez-en les peaux et piquez les plus gros morceaux avec des lardons fins, et faites bouillir lesautres un quart d'heure dans du bouillon. Hachez une bonne poignée d'échalottes, persil et fines herbes avec les ris de veau bouillis, deux onces de lard, deux onces de pain blanc trempé dans du bouillon et bien exprimé; faites frire le tout pendant quelques minutes dans une bonne cuillerée d'huile fine, cassez-y deux œufs et ajoutez du sel et des épices. Formez avec une feuille de papier blanc une boîte ronde, beurrez-la et étendez-y la farce, puis placez-y les riz de veau piqués et mettez-les dans une tourtière ou forme ronde; faites-les cuire un quart d'heure sous un couvercle chargé de braises, ou au four; dressez-les avec les boîtes, chauffez quelques cuillerées de jus avec celui d'un citron et versez-le sur les ris de veau.

18. *Oreilles de veau au jus.*

Coupez-en le bout tout en leur conservant leur forme, lavez-les plusieurs fois et faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres, dans du bouillon ou dans de l'eau salée. Dans l'intervalle, colorez d'un blond pâle une cuilleréede farine avec un morceau de lard haché, mouillez-la avec moitié jus, moitié bouillon, ajoutez un oignon entier, un citron et une feuille de laurier; faites-le cuire demi-heure et pressez-y le jus d'un demi-citron. Dressez les

oreilles debout sur le plat et versez-y la sauce en la faisant passer par un tamis.

Vous pouvez, pour varier, servir les oreilles à une sauce blanche au beurre, liée avec un ou deux jaunes d'œuf.

19. *Ragoût de moëlle épinière.*

Echaudez la moëlle d'un ou de deux veaux, couvrez et laissez déposer; ôtez-en la peau et coupez-la en tranches de la longueur du doigt, que vous jetez à mesure dans de l'eau fraîche; passez un peu de farine dans du beurre avec une pincée de persil haché, mouillez avec un bon verre de bouillon, mettez-y la moëlle avec sel et épices; faites bouillir un petit quart d'heure, dressez la moëlle sur un plat; liez la sauce avec deux jaunes d'œuf et un filet de vinaigre et versez-la par-dessus la moëlle.

20. *Moëlle au fromage.*

Après l'avoir traitée comme ci-dessus, passez quelques échalottes, ciboule et persil hachés, avec une cuillerée de farine dans du beurre frais, mouillez-les avec du bouillon, un peu de vinaigre et des épices; faites épaissir sur le feu, ajoutez la moëlle, faites-la mijoter encore et dressez-la en dôme sur un plat qui aille au feu, couvrez-la entièrement de fromage rapé et faites-lui prendre couleur au four, une petite demi-heure au plus.

21. *Foie de veau farci.*

Videz un gros foie en en retirant tout l'intérieur, sans entamer les chairs extérieures; hachez ce que vous en avez ôté; trempez un quarteron de pain mollet dans du lait; passez une poignée d'échalottes dans du beurre frais, ajoutez autant de persil et ciboule hachée, sel, muscade, poivre, le jus d'un citron et la rapure de l'écorce, le pain trempé et deux œufs; remettez sur le feu et tournez jusqu'à ce que la farce soit épaissie; ôtez-la du feu, mettez-y le foie haché, deux onces de lard coupé en dés et du poivre:

remplissez le foie avec cette farce et laissez-y un peu de vide pour l'empêcher de crever, recouvrez l'ouverture et piquez le dessus de lardons fins; mettez dans une casserole de fonte, de la grandeur du foie, des bardes de lard, couvrez-les avec le foie, poivre, sel, cloux de girofle, quelques feuilles de laurier et quelques oignons coupés en rouelles; couvrez la casserole avec un couvercle de fer chargé de braises, et lorsque le foie commencera à se colorer, mouillez-le avec une cuillerée de bouillon et un filet de vinaigre; faites étuver une demi-heure sur une braise extrêmement modérée. Dressez et arrosez-le avec la sauce en la faisant passer par un tamis.

22. *Foie de veau aux fines herbes.*

Hachez une poignée d'oscille, autant de persil, cerfeuil et ciboule; passez-les un demi-quart d'heure dans trois cuillerées d'huile fine, avec une demi-cuillerée à pot de farine, dépouillez le foie, coupez-le en tranches que vous ajouterez aux herbes, avec sel, poivre et cloux de girofle pilés, faites-les étuver en les retournant jusqu'à ce qu'elles aient perdu tout le sang; retirez-les sur un plat, mouillez les herbes avec la quantité nécessaire de bouillon pour en faire une sauce assez épaisse, dégraissez et versez-la dans le plat et mettez-y les tranches.

23. *Cervelle en boîte.*

Faites blanchir quelques cervelles de bœuf ou de veau, retirez-les à l'eau fraîche et ôtez-en les peaux, mettez du bouillon avec un peu de vinaigre dans une casserole, avec poivre, sel, quelques oignons coupés en rouelles, et les cervelles; faites-les bouillir un quart d'heure. Formez avec du papier blanc autant de boites rondes que vous avez de personnes, beurrez-les et mettez un peu de farce de veau ou de foie dans le fond; à défaut, hachez des échalottes avec du lard, pain rapé, persil, sel et macis, mettez un peu de cette farce au fond des boîtes, avec un morceau de cer-

velle gros comme un œuf, panez et couvrez la cervelle d'une petite tranche de beurre; mettez les caisses sur une plaque ou tourtière et faites-leur prendre couleur un quart d'heure au four; dressez-les et ajoutez au besoin un peu de jus ou de la cuisson à chaque caisse.

24. *Cervelles en sauce blanche.*

Faites-les blanchir et dégorger comme les précédentes; puis faites-les cuire un quart d'heure avec un verre de vin, un verre de bouillon, quelques petits oignons, un bouquet de persil, poivre, sel et clous de girofle; retirez le bouquet, dressez les cervelles et garnissez avec les oignons. Délayez sur le feu une demi-cuillerée de farine avec du beurre frais, mouillez avec la cuisson, ajoutez du persil haché, liez avec deux jaunes d'œufs et un peu de muscade, versez cette sauce sur les cervelles et servez. Il faut cuire plus long-temps les cervelles de bœuf que celles de veau.

25. *Cervelles frites.*

Préparez-les comme ci-dessus; faites-les cuire un quart d'heure dans de l'eau, vinaigre et beaucoup de sel, faites-les égoutter sur une serviette, partagez chaque cervelle en deux ou trois morceaux, tournez-les dans de l'œuf battu, panez-les en y mêlant un peu de persil haché et du sel, et faites frire à grand feu. Servez à côté telle sauce froide que vous jugerez à propos. Vous pouvez en garnir l'oseille accommodée pour garnir des fricandeaux.

26. *Langues de veau en ragoût.*

Faites bouillir ce qu'il vous en faut, ôtez-en la peau et coupez-les en rouelles minces; passez quelques échalottes coupées dans du beurre frais avec un peu de farine, mouillez avec un verre de vin et un peu de bouillon; ajoutez quelques anchois dépouillés de leurs arêtes et hachés et une cuillerée de capres, poivre, sel et clous de girofle, faites réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle ne sente plus le

vin. Vous pouvez préparer de la même manière les pieds de veau.

27. *Mou de veau en ragoût.*

Lavez et ôtez-en le gosier, faites bouillir à-demi dans de l'eau salée, passez des échalottes coupées dans du beurre frais, avec une cuillerée de farine, mouillez avec du bouillon ou avec la cuisson du mou, coupez celui-ci en gros dés, mettez-le dans la sauce avec poivre, sel, muscade et un filet de vinaigre, laissez réduire la sauce jusqu'à consistance,

28. *Tête de veau farcie.*

Il faut faire échauder la tête avec la peau, par le boucher; enlevez-en les yeux et la langue, ouvrez-la au-dessous, désossez-la sans entamer les chairs et la peau, faites bouillir la langue pour pouvoir la peler et coupez-la dans toute sa longueur en cinq ou six filets; étendez la tête sur une planche, rangez-y les filets l'un à côté de l'autre, faites dégorger la cervelle dans de l'eau tiède, pelez et mettez-la dans le milieu de la tête, saupoudrez d'un peu de farine poivre et sel, hachez quatre livres de veau avec une livre de porc maigre ou de jambon et quatre onces d'anchois, passez une poignée d'échalottes hachées dans une demi-livre de beurre frais sans les colorer, un œuf entier et trois jaunes d'œuf, sel, muscade et persil coupé fin, tournez sur le feu pour faire épaissir, ajoutez la viande hachée, mêlez cette farce et étendez-la dans la tête, refermez de manière à lui rendre sa forme primitive, et recouvrez-en l'ouverture; enveloppez-la dans un linge propre. que vous serrerez et coudrez tout autour; faites-la bouillir dans beaucoup d'eau et une chopine de vinaigre, sel et épices, jusqu'à ce qu'elle soit tendre; retirez-la du pot, ôtez-en le linge et faites-la égoutter sur une serviette; dressez-la avec précaution, garnissez de persil et servez-la chaud avec une sauce piquante. Une sauce au citron y convient le mieux.

29. *Filets de mouton ou de veau.*

Enlevez jusqu'à l'os le filet qui se trouve sur la longe et sur le carré; ôtez-en la peau et piquez-le de lard fin. Concassez les os que vous avez enlevés, mettez-les au fond de la casserole, avec quelques tranches de couenne, racines de persil, carottes, quelques oignons, feuilles de laurier sel, poivre, cloux de girofle et les filets, couvrez-les entièrement d'eau et faites-les cuire en les tenant couverts, jusqu'à ce qu'ils soient tendres; retirez les filets et passez la cuisson par un tamis; laissez-la réduire en glace et remettez-y la viande pour la glacer comme un fricandeau, pelez vingt petits oignons, faites-les bouillir dans de l'eau avec un peu de jus pour les colorer; passez quelques échalottes avec une demi-cuillerée de farine dans du beurre, mouillez avec un verre de vin et un peu de bouillon, sel, épices et persil haché, faites cuire cette sauce jusqu'à ce qu'elle soit réduite à la quantité nécessaire, dressez-la dans le plat, mettez-y les filets et garnissez-les avec les petits oignons.

Ces filets font aussi un plat très-délicat, servis avec de l'oseille comme le fricandeau de veau.

30. *Poitrine de mouton en ragoût.*

Faites bouillir dans de l'eau une poitrine de mouton qui ne soit pas trop grasse, salez, écumez et retirez-la lorsqu'elle sera à moitié cuite, ôtez-en les côtes et laissez-les refroidir dans de l'eau fraiche; vous pouvez la laisser entière ou la couper en plusieurs morceaux; mettez-la dans une casserole, saupoudrez de farine avec poivre et macis, versez-y du bouillon en quantité suffisante pour la couvrir entièrement et finissez la cuisson. Effeuillez dans l'intervalle une petite poignée de persil, faites blanchir les feuilles quelques minutes dans de l'eau salée, pressez-les pour en faire écouler l'eau et mettez-les avec la viande, délayez deux jaunes d'œuf avec un peu de vinaigre, versez-les dans la sauce en remuant bien pour l'empêcher de trancher

Si vous laissez la poitrine entière, il faut la retirer de sa cuisson pendant que vous préparez la sauce, versez celle-ci dans le plat et couvrez de la viande.

31. *Épaule de mouton en ragoût.*

Vous pouvez la laisser entière, en n'en enlevant que le manche, ou la couper en morceaux de la largeur de deux doigts. Chauffez du beurre dans une marmite ou casserole de fonte: mettez-y votre viande, saupoudrez-la de farine et faites-lui prendre couleur des deux côtés, mouillez avec un verre de vin et assez d'eau pour que l'épaule puisse y cuire; ajoutez: poivre, sel, clous de girofle, quelques feuilles de laurier et une gousse d'ail, égoussez et faites blanchir vingt petits oignons, et lorsque la viande sera tendre, dégraissez la sauce et passez-la par un tamis dans un plat, mettez-y la viande et garnissez avec les petits oignons. Vous pouvez, au lieu d'oignons, garnir ce ragoût avec des châtaignes, apprêtées comme suit: pelez-les; faites un caramel avec du sucre; jetez-y les châtaignes, versez-y de l'eau et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

32. *Queues de mouton en ragoût.*

Vous pouvez les accommoder comme l'épaule, ou en sauce blanche comme la poitrine.

33. *Langues de mouton aux anchois.*

Faites bouillir six langues de mouton dans une quantité suffisante d'eau, avec du vinaigre, des feuilles de laurier, deux oignons, du poivre et du sel; lorsqu'elles seront tendres, pelez et fendez-les en deux, sans trancher les deux bouts. Passez un peu de farine dans du beurre frais, sans la colorer et quatre ou cinq anchois hachés; mouillez avec du bouillon, ajoutez des épices, du persil haché et une cuillerée de vinaigre, faites mijoter les langues un quar

d'heure dans cette sauce, et liez-la encore avec un jaune d'œuf; puis dressez-la.

34. *Langues de mouton en papillote.*

Lorsque vous aurez bouilli et fendu les langues comme les précédentes, passez des échalottes, persil, ciboule et un peu d'estragon hachés dans du beurre frais, ajoutez-y, sel, poivre, macis pilé; retirez les herbes du feu et retournez-y les langues. Prenez un quart de feuille de papier blanc, beurrez-le fortement, et panez les langues en y faisant tenir le plus que vous pourrez, d'herbes; mettez-en une entière ou une moitié sur le papier, que vous plierez comme une papillote; graissez-en le dehors avec de l'huile ou du beurre; mettez-les un demi-quart d'heure sur le gril et faites-les rôtir sur un feu modéré.

35. *Côtelettes de mouton aux fines herbes.*

Parez de belles côtelettes; aplatissez et mettez-les dans une large casserole avec du beurre fondu; saupoudrez-les des herbes suivantes : échalottes, persil, cerfeuil, ciboule, oseille, hachés fins, une petite poignée de chaque espèce, avec poivre, sel et macis pilé; faites-y étuver les côtelettes sur une braise modérée en les retournant plusieurs fois; lorsqu'elles seront tendres, dressez-les, mouillez les herbes laissées dans le pot avec un peu de vinaigre et de bouillon; faites réduire cette sauce et, après l'avoir dégraissée, versez-la sur les côtelettes.

36. *Agneau.*

La poitrine, l'épaule, le carré, la langue et les pieds, s'accommodent comme le mouton. Comme l'agneau est plus tendre, il faut moins de temps pour sa cuisson. Le quartier de derrière se sert pour rôt.

37. *Côtelettes de porc en ragoût.*

Coupez-les comme les côtelettes de veau; ôtez-en ce qui est trop gras; aplatissez-les, trempez-les dans du bouillon gras. Mêlez du pain coloré et râpé, avec du poivre et du sel; retournez-y les côtelettes et faites-les rôtir sur le gril à une forte braise. Faites colorer dans du beurre cinq à six oignons coupés en rouelles, avec une cuillerée à pot de farine, mouillez-les avec du bouillon et du vinaigre; ajoutez-y clous de girofle pilés, poivre et sel, faites bouillir un quart d'heure et ajoutez-y encore une cuillerée de moutarde; dressez les côtelettes de manière à ce que les os soient couchés sur le bord du plat et versez la sauce au milieu.

38. *Langues de porc en ragoût.*

Faites bouillir les langues dans de l'eau, avec du sel et du vinaigre, Passez quelques échalottes coupées avec une demi-cuillerée de farine dans du beurre; mouillez-les avec du bouillon et un filet de vinaigre; ajoutez du sel, poivre macis et deux cuillerées de capres. Pelez les langues, fendez-les en deux et faites-les cuire un quart d'heure dans la sauce.

39. *Foies de porc aux herbes.*

Otez la peau du foie, coupez celui-ci en tranches fines; saupoudrez-le de poivre et de sel. Hachez quelques échalottes, persil ciboule, oseille, quelques branches d'estragon, et passez-les dans du beurre, sans les colorer; faites mijoter un moment les tranches de foie et puis retirez-les du feu. Trempez de la crépine de porc et, à défaut, de la crépine de veau, dans de l'eau tiède; essuyez et coupez-les en morceaux larges comme la main, couvrez chaque pièce de crépine avec un peu des susdites herbes et d'une tranche de foie, que vous recouvrirez encore avec des herbes; partagez ces herbes de manière à ce que vous en ayez assez, fermez les crépines en forme de boulettes; mettez-les sur

un plat, arrosez-les d'huile en les y retournant. Lorsque vous serez prêt à servir, mettez-les sur une braise ardente, sur le gril et faites-leur prendre couleur des deux côtés.

Vous pouvez accommoder de la même manière un foie de veau; il faut toujours faire attention que le foie ne se racornisse pas, et le retirer dès qu'il ne saigne plus.

40. *Cochon de lait en ragoût.*

Faites dégorger un cochon de lait bien gras dans de l'eau fraiche; fendez-le par le milieu; coupez chaque moitié en tranches de trois doigts de large; faites les blanchir dans beaucoup d'eau, et retirez-les à l'eau froide. Passez, dans du beurre frais, sans les colorer, quelques oignons coupés, mouillez-les avec du bouillon et mettez-y les tranches avec un bouquet de persil, feuilles de laurier, épices et une poignée de morilles ou de champignons nettoyés et bouillis; salez et faites-les cuire sur un feu modéré. Lorsque les tranches seront cuites, retirez-les sur un plat; ôtez le bouquet de la sauce et liez celle-ci avec deux jaunes d'œuf et un filet de vinaigre, tournez-y sur le feu pour lui faire prendre consistance, dressez-la sur la viande et servez de suite.

41. *Chevreuil en ragoût.*

Prenez l'épaule, la poitrine ou le carré. Si vous ne voulez pas couper l'épaule, il faut en ôter la peau et la piquer de lardons fins; mettez la dans une casserole sur quelques bardes de lard; saupoudrez-la de farine; ajoutez quelques oignons coupés en rouelles, deux carottes, sel, épices, un demi-citron, coupé en tranches, du bouillon et un demi-pot de vin rouge; faites bouillir jusqu'à ce que la viande soit tendre; mettez-y des miettes de pain coloré et tamisé; faites réduire la sauce à consistance, versez-la dans le plat et placez-y l'épaule.

Vous pouvez, de la même manière, mettre un lièvre

en ragoût, en le coupant en morceaux, que vous piquerez de lardons fins; ôtez-en les pieds de derrière.

42. *Cerf en ragoût.*

Prenez du cuissot ou de l'épaule, battez-le fortement et mettez-le tremper quelques jours dans du vinaigre, ôtez-en les peaux et piquez-le de lardons fins; faites-lui prendre couleur des deux côtés dans du beurre chaud; ajoutez un morceau de lard coupé en dés, quelques oignons coupés en rouelles, feuilles de laurier, poivre, sel, girofle, six grains de genièvre, une poignée de pain coloré et tamisé, un demi-pot de vin rouge avec du bouillon ou de l'eau; faites bouillir jusqu'à ce que la viande soit tendre, retirez-la dans une autre casserole; délayez bien la sauce toute chaude et passez la par un tamis sur votre gibier; ajoutez-y six anchois hachés et faites-le encore mijoter, puis dressez-le. Vous pouvez prendre du carré ou de la poitrine pour ce ragoût.

43. *Jeunes coqs ou poulets rôtis sur le gril.*

Après les avoir vidés et lavés, fendez-les sur le dos, pour pouvoir les aplatir sur une planche; salez et laissez-les reposer une heure. Hachez une bonne poignée d'échalottes, ciboule, persil et quelques branches de basilic, passez ces herbes dans du beurre, jusqu'à ce qu'elles soient tendres, retirez-les du feu, tournez-y les coqs et panez-les, mettez-les sur le gril, une demi-heure avant de servir, retournez-les une ou deux fois pendant la cuisson dans les fines herbes, dressez-les et servez à part dans une saucière une sauce aux capres. Si vous les donnez pour entremet ne les servez qu'avec du jus.

44. *Poulets ou coqs étuvés.*

Flambez et dressez-les; à cet effet, après les avoir plumés, tenez-les un moment sur la flamme pour les débarrasser de tout le duvet, ouvrez avec précaution le col; sans

endommager la peau et enlevez-en le gosier; coupez l'extrémité du croupion et enlevez avec le doigt tous les boyaux; lavez proprement l'intérieur du corps; ôtez la bile avec précaution, pour ne pas l'écraser; détachez le foie, mettez-le à la place du gosier et ficelez la peau par-dessus; remontez les cuisses le plus que vous pourrez, pour faire ressortir la poitrine, passez-y une aiguille faite pour cet usage, avec une ficelle, pour faire tenir les cuisses, attachez-les sur le dos, fixez-les au-dessus du croupion, après en avoir coupé les pattes; passez la tête sous les ailes, et retournez celles-ci sur le dos; faites blanchir votre volaille et retirez-la à l'eau fraiche.

Foncez une casserole de quelques bardes de lard; mettez-y les coqs, en les arrosant du jus d'un citron, recouvrez avec des bardes de lard, du sel, poivre, macis, quelques oignons, quelques feuilles de laurier, deux carottes, un verre de vin blanc et un verre de bouillon; couvrez et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres, puis retirez-les sur le plat, délayez trois jaunes d'œuf dans la cuisson, ôtez les fils et les cordons des coqs. et versez-y la sauce par un tamis. Vous pouvez à volonté les garnir de morilles ou de petits oignons.

45. *Poulets ou coqs aux oignons.*

Lorsqu'ils seront plumés et vidés, coupez-les en quatre ou en six morceaux, ajoutez-y le col, le gésier et le foie, et rejetez la tête et les pattes, puis faites-les blanchir et retirez-les à l'eau froide; faites roussir une petite cuillerée à pot de farine, avec une poignée d'oignons coupés en rouelles; ajoutez-y du bouillon, poivre, sel et macis, une cuillerée de vinaigre et faites bouillir; mettez-y cuire la volaille jusqu'à ce qu'elle soit tendre, dressez et garnissez-la avec les oignons.

46. *Restes de volaille en ragoût.*

Otez-en les os les plus gros et coupez la viande en filets. Passez une petite cuillerée à pot de farine dans du beurre, avec quatre anchois, échalottes, persil et ciboule, le tout haché fin, mouillez avec du bouillon et un peu de vinaigre; ajoutez: poivre, sel et muscade, faites bouillir et chauffez-y la volaille; dressez celle-ci et versez la sauce par dessus. Si vous avez des cuisses de dindons rôtis, de chapons, d'oies ou de canards que vous voudriez servir pour rôt, faites-y, d'espace en espace, de petites coupures, saupoudrez-les de poivre et de sel; passez quelques échalottes, persil et ciboule, coupées dans du beurre, retournez-y les cuisses de la volaille, panez-les et faites leur prendre couleur des deux côtés sur le gril, un quart d'heure avant de servir. Servez-les avec du jus de citron, une sauce froide, ou une salade.

47. *Chapon ou coq farci.*

La volaille qu'on veut désosser doit être plumée et échaudée, il faut prendre garde de ne pas entamer la peau. Coupez la tête; ouvrez le col pour enlever le gosier, en laissant la peau entière; fendez le dos dans toute sa longueur, désossez avec un bon couteau et enlevez tout le squelette, ôtez les nerfs des cuisses, retroussez les chairs et arrachez-en l'os, en le tournant. Préparez la farce suivante: hachez fin deux livres de veau avec un quarteron de graisse de rognon ou de moëlle; passez, dans du beurre, une poignée d'échalottes coupées, ajoutez la viande hachée, un quarteron de pain mollet trempé dans du lait chaud, après en avoir bien exprimé le lait, sel, poivre, muscade, la râpure d'un citron et deux œufs; mêlez bien le tout, et si vous avez un grand mortier, pilez encore cette farce; échaudez et coupez en deux 20 pistaches et ajoutez-les à la farce. Etendez la volaille sur une planche,

couvrez-la de la farce en en remplissant tous les vides, ainsi que les cuisses, recousez la volaille, pliez la peau du col sur le dos, et croisez les ailes par-dessus; faites-la blanchir un moment dans beaucoup d'eau bouillante et laissez-la refroidir; puis, piquez la poitrine avec des lardons fins et mettez-la dans une casserole avec quelques bardes de lard, feuilles de laurier, carottes, deux racines de persil, deux oignons piqués de cloux de girofle, poivre entier, un pied de veau fendu par le milieu et du bouillon; couvrez votre volaille, et lorsqu'elle sera tendre, retirez-la sur un plat et tenez-la au chaud. Faites un caramel d'une demi-cuillerée de sucre. Passez la sauce par une passoire, dégraissez-la et versez-la dans le caramel, faites épaissir sur le feu, en y tournant, pour en former une glace que vous étendrez sur la volaille. Pendant la cuisson, préparez une sauce aux écrevisses; versez-la dans un plat, dressez-y la volaille et garnissez avec les queues de ces écrevisses.

48. *Pigeons en sauce blanche.*

Videz et flambez des pigeons et coupez-en les quartiers; faites-les blanchir et retirez-les à l'eau fraiche; passez-les dans du beurre frais, en les saupoudrant d'une demi-cuillerée de farine et mouillez-les avec du bouillon; ajoutez un oignon, racines de persil, poivre, sel et macis, couvrez et faites bouillir une demi-heure. Dressez les pigeons, retirez de la sauce l'oignon et les racines de persil, et liez-la avec deux jaunes d'œuf, une pincée de persil haché et un filet de vinaigre, tournez-y sur le feu et laissez épaissir.

Pour avoir les pigeons blancs, il faut les piquer afin de les bien faire saigner, et les laisser dégorger dans de l'eau tiède. Si vous voulez mettre des morilles dans le ragoût, ôtez-en tout le blanc, lavez-les jusqu'à ce que l'eau en reste claire, faites-les bouillir séparément, exprimez et

mettez-les dans la sauce avec laquelle vous les ferez encore cuire.

49. *Pigeons farcis.*

Plumez, flambez et videz-les, coupez-en la tête et les pattes, fendez le dos dans toute sa longueur et détachez la chair des os avec un petit couteau, en faisant attention de ne pas lézer la peau, désossez-les: mettez-y la même farce qu'au n.° 44. Recousez-les et formez de chaque pigeon un ballon rond; faites-les blanchir un moment; piquez le dessus avec des lardons fins, et accommodez-les comme la volaille n.° 44, avec une sauce au jus ou aux écrevisses; garnissez-les de boulettes de viande ou de boulettes au beurre. Cela vous formera un plat distingué et trés-délicat.

50. *Pigeons en salade.*

Faites cuire quatre pigeons dans de bon bouillon et fendez-les par le milieu; prenez du cerfeuil, estragon et cresson, échaudez ces herbes avec de l'eau bouillante, faites-les égoutter et pilez-les avec des cornichons et un morceau de beurre frais. Mettez une belle salade avec des œufs durs au milieu du plat, garnissez avec les pigeons, faites une salade avec les herbes échaudées, mettez-y une cuillerée de moutarde et versez-les sur les pigeons.

51. *Canards aux concombres.*

Plumez et suspendez les canards quelques jours à l'air ou dans la cave pour les mortifier; flambez et videz-les; lavez et frottez l'intérieur avec du poivre et du sel; coupez-en le col et les ailes, dressez et mettez-les dans une casserole, avec des bardes de lard, du beurre, trois oignons, une carotte, racines de persil, poivre entier, clous de girofle, sel, un demi-citron coupé en tranches. Faites d'abord prendre couleur à la poitrine, tournez les canards pour les colorer tout à l'entour, mouillez-les avec du bouillon et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres;

pelez suivant le besoin une ou deux concombres, coupez-les en plusieurs tronçons, exprimez-en l'eau. Passez quelques échalottes coupées dans du beurre, faites-y étuver la concombre. Dressez les canards sur le plat et tenez-les au chaud. Dégraissez la sauce, passez-la par un tamis, mettez-y la concombre pour en finir la cuisson ; laissez réduire à courte sauce et dressez-la sur les carnards.

52. *Canards farcis.*

Faites-les mortifier et désossez-les comme le chapon ; préparez une farce de veau ou de foie, traitez-les comme le chapon ; faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres ; glacez-les et, au printems, garnissez-les d'asperges. Vous pouvez y mettre une sauce aux écrevisses ou aux capres.

53. *Canards sauvages en sauce.*

Il faut les préparer comme au n.° 51, leur faire prendre couleur de tous côtés, et les faire étuver comme ci-dessus, jusqu'à ce qu'ils soient tendres, retirez-les du feu et tenez-les au chaud. Coupez en dés deux oignons, une carotte et un petit morceau de lard, faites-les roussir dans du beurre frais avec un crouton de pain concassé et trois anchois hachés ; mouillez avec une chopine de vin rouge et une chopine de bouillon ; ajoutez poivre, sel, girofle et macis, dégraissez la cuisson des canards, et mettez l'une et l'autre dans la sauce, faites cuire jusqu'à ce que les canards soient tendres, dressez ceux-ci et passez la sauce par-dessus par un tamis.

54. *Poules d'eau.*

Faites-les mariner quelques jours au vinaigre, avec épices et fines herbes, pour leur ôter le goût de poisson, étenvez et apprêtez-les comme le canard sauvage.

55. *Perdrix aux truffes.*

Plumez, flambez et videz-les ; lavez et frottez-en l'intérieur avec du sel et du poivre, dressez-les comme les poulets ;

piquez-les de lardons fins et faites-les étuver comme n.° 51. Lorsqu'elles auront pris couleur, mouillez-les avec du bouillon et faites-cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres; retirez et tenez-les au chaud. Faites un caramel d'une demi-cuillerée de sucre, mouillez-le avec la cuisson et formez-en, en y tournant, une glace, comme au n.° 47.

Lavez et pelez un quarteron de truffes fraîches ou marinées, coupez-les en rouelles et faites-les cuire avec une chopine de vin rouge, quelques tranches de couenne, épices, bouillon ou jus, un croûton de pain, large comme la main, et sel. Faites réduire jusqu'à ce qu'il n'y reste que ce qu'il faut de sauce pour les perdrix; passez la sauce par un tamis dans le plat, glacez la volaille, dressez-la sur la sauce et garnissez avec les truffes.

56. *Bécasses en ragoût.*

Après les avoir vidées et flambées, dressez et faites-les étuver comme le canard sauvage n.° 53. Si vous avez des restes de bécasses rôties, vous pouvez en faire usage pour ce ragoût. Rejetez le gésier; prenez tous les intestins, deux onces de lard, quelques échalottes, persil, écorce de citron, pain râpé et hachez-les très-fin; ajoutez poivre, sel et clous de girofle pilés; étendez cette farce sur des tranches minces de pain mollet; mettez-les cuire au four pendant un quart d'heure sur une plaque beurrée, ou dans une tourtière couverte de braises. Dressez les bécasses avec leur sauce et garnissez-les avec les tranches de pain mollet.

Si vous voulez faire un ragoût avec des restes de bécasses ou de perdrix, détachez la viande des os, de manière à pouvoir la couper proprement; pilez la tête, le col et la poitrine aussi fin que possible; mettez-les dans une casserole avec du bouillon ou du jus de rôti, faites réduire à moitié et passez cette sauce par un linge, mettez-y les restes de volaille avec le jus d'un citron, faites chauffer et servez.

57. *Ragoût de grives ou d'alouettes.*

Plumez les alouettes, ouvrez-les sur le dos pour les vider et les aplatir; jetez le gésier et hachez tout ce que vous en avez retiré avec quelques échalottes et de l'écorce de citron; mettez vos oiseaux dans une casserole beurrée avec la farce et laissez prendre couleur des deux côtés, faites-en égoutter la graisse et mouillez avec un peu de jus, coulis ou bouillon, faites cuire et ajoutez le jus d'un citron; dressez les alouettes; liez la sauce avec deux jaunes d'œuf, un peu de muscade râpée et dressez.

Vous pouvez faire ce ragoût avec des alouettes qui ont déjà été desservies.

58. *Grives rôties sur le gril.*

Plumez et flambez-les, coupez les pattes et le col, enfoncez les cuisses dans le corps; ouvrez le dos pour les vider et aplatir; hachez quelques échalottes, persil et ciboule, avec ce que vous avez retiré des grives, en n'en jetant que le gésier; passez ce hachis dans du beurre jusqu'à ce que les échalottes soient tendres, salez et mettez-y les grives, couvrez et faites-les un peu mijoter, retirez-les du feu et laissez refroidir. Un quart d'heure avant de servir retournez-les dans la cuisson, panez-les et faites leur prendre couleur des deux côtés sur le gril, servez-les avec un peu de jus, ou avec un citron.

GELÉES, CRÊMES, GATEAUX,
TARTES, TORTELETTES ET AUTRES PATISSERIES.

---

1. *Gelée aux pommes.*

Faites cuire une livre de râclure de corne de cerf dans une marmite de terre qui n'a pas encore servi, avec deux pots d'eau et laissez réduire jusqu'à une chopine; pressez par un linge et laissez reposer pendant la nuit. Pelez huit à dix belles pommes de Borsdorf, ou des reinettes; ôtez-en le cœur et jetez à mesure les pommes dans l'eau fraiche, pour qu'elles restent blanches; faites bouillir trois chopines de vin blanc avec un quarteron de sucre, l'écorce et le jus d'un citron; lorsque le vin bout, mettez-y les pommes, et à mesure qu'elles s'ammollissent, retirez-les sur un tamis pour les faire égoutter; ajoutez une chopine de vin à la cuisson avec la gelée formée par la corne de cerf, le jus d'un second citron et du sucre suivant le besoin; laissez encore bouillir un quart d'heure. Fouettez le blanc de quatre œufs, tournez-le dans la gelée pour la clarifier; passez par une serviette aussi souvent qu'il sera nécessaire pour la rendre claire. Versez-en l'épaisseur de deux doigts dans la forme, laissez affermir à la cave ou sur un plat avec du sel, rangez-y les pommes de manière à ce que le côté entier soit en-dessous, recouvrez de gelée et d'une rangée de pommes jusqu'à ce que vous les ayez toutes arrangées; la forme doit être pleine de gelée et plus large au haut que dans le fond; lorsque la gelée sera affermie, couvrez-la avec un plat, trempez la forme dans de l'eau chaude, retirez promptement et renversez-la sur le plat.

La corne de cerf doit être bouillie sur un feu très-modéré, et il faut faire attention qu'elle ne déborde pas. Ne versez dans la gelée que le clair et laissez au fond du vase le dépôt qui s'y sera formé.

2. *Gelée d'arac.*

Prenez, en hiver, une demi-once de colle de poisson et une once en été; battez-la fortement sur un morceau de bois pour l'applatir, effeuillez-la aussi mince que possible; mettez-la dans une marmite de terre qui n'a pas encore servi, avec un pot d'eau de ruisseau ou de pluie; couvrez et faites cuire une heure à petit feu jusqu'à ce qu'elle soit entièrement dissoute; laissez réduire jusqu'à une demi-chopine, ajoutez un pot de bon vin blanc, une demi-livre ou trois quarterons de sucre, sur lequel vous aurez rapé l'écorce de quatre citrons et un quart d'once de cannelle entière; couvrez et laissez faire quelques bouillons; retirez du feu, mettez-y le jus de quatre citrons et une petite chopine d'arac, et passez par une serviette jusqu'à ce que votre gelée soit claire. Versez dans une forme, laissez affermir et dressez comme la précédente.

3. *Gelée bleue de violettes.*

Pour obtenir trois chopines de gelée, en été, ou un pot en hiver, faites bouillir une livre et demie de rapure de corne de cerf, pendant trois heures, dans de l'eau; prenez garde qu'elle ne déborde, faites réduire jusqu'à un demi-pot et pressez-la par une serviette; laissez reposer pendant la nuit et passez ce qui est clair dans une casserole, rapez-y l'écorce de deux citrons, une demi-livre de sucre et le jus de quatre autres citrons, ajoutez un demi-pot de vin blanc et la rapure d'une orange amère; mettez sur le feu avec une forte poignée de violettes pilées très-fin; faites mousser quatre blancs d'œuf, versez dans la cuisson et tournez-y pour la clarifier; passez-la par une serviette autant de fois que cela sera nécessaire, et jusqu'à ce que votre gelée soit claire et de belle couleur.

4. *Gelée de fraises.*

Vous pouvez prendre des fraises, des groseilles, des framboises ou des montmorencis; écrasez ce qu'il en faut pour

obtenir une chopine ou une chopine et demie de jus, pilez le fruit, laissez reposer vingt-quatre heures et passez-le par un linge épais. Pour une chopine ou une livre de ce jus, préparez une demi-once de colle de poisson, comme au n.° 2, versez-y une chopine de bon vin rouge et une demi-livre de sucre et faites cuire avec la colle sur un feu modéré, afin de faire monter l'écume, que vous enlevez soigneusement; ajoutez encore un bon verre de vin blanc, le jus d'un demi-citron et une chopine de jus de fraises, faites onder en tournant et passez par une serviette jusqu'à ce que la gelée soit bien claire, en ajoutant du sucre, au cas qu'elle ne soit pas assez douce.

Ces gelées sont plus délicates, lorsqu'on les dresse dans des compotiers, puisqu'elles n'ont pas besoin d'être aussi fermes que lorsqu'on veut les retourner; elles ont meilleur goût.

5. *Blanc-manger de chocolat.*

Préparez une demi-once de colle de poisson, comme au n.° 2, pelez et pilez une demi-livre d'amandes; faties bouillir un pot de crême avec un quarteron de sucre et un peu de vanille, délayez-y les amandes, faites un caramel d'une cuillerée de sucre, versez-y un demi-pot de lait et faites-y dissoudre, en tournant, un quarteron de chocolat rapé, ajoutez-y la crême avec les amendes et la colle dissoute, faites onder en tournant, passez par un tamis fin, exprimez fortement les amandes et laissez refroidir, mais pas entièrement, afin qu'il reste encore assez liquide pour pouvoir le verser dans la forme, que vous retournez lorsqu'il sera affermi. La corne de cerf ne peut pas servir pour le blanc-manger; elle lui donnerait mauvais goût et ne blanchit pas.

6. *Gelée à l'orange amère.*

Préparez une demi-once de colle de poisson, comme au n.° 2, rapez trois oranges amères sur trois quarterons de

sucre; exprimez-en le jus, mettez-le avec le sucre, la colle de poisson, un demi-pot de bon vin blanc, le jus de quatre citrons et laissez onder; battez bien dix jaunes d'œuf, délayez-les avec la gelée bouillante, en faisant attention qu'elle ne tranche pas, tournez quelque temps et versez dans la forme par un tamis. Ajoutez encore du sucre, au cas qu'elle ne soit pas assez douce.

7. *Gelée de fraises à la crême.*

Faites réduire une demi-once de colle de poisson préparée comme ci-dessus, jusqu'à une demi-chopine; mettez-y un pot de crême, une demi-livre de sucre, un demi-quart d'once de cannelle, et faites bouillir; écrasez une chopine de fraises, ajoutez-les à la crême en tournant, et lorsqu'elle sera prête à bouillir, passez-la par une serviette, faites attention qu'il n'y tombe pas de grumeaux, versez dans des moules, et lorsque la gelée sera refroidie, trempez-les dans l'eau chaude et renversez sur le plat.

8. *Crême de fraises au vin.*

Ecrasez une chopine de fraises, exprimez-en le jus par une serviette et mettez-le dans une casserole avec un demi-pot de vin blanc, une demi-livre de sucre, un quart d'once de cannelle, et faites onder; battez le jaune de douze œufs, délayez-le avec le vin, remettez sur le feu et faites cuire en tournant; lorsque cette crême commencera à bouilloter, retirez-la et passez par un tamis dans un compotier, garnissez-la avec quelques cuillerées de belles fraises choisies, et servez froid.

9. *Crême de myrtilles, recouverte de sucre.*

Otez les fleurs et les queues d'une chopine de myrtiles à demi mûres, faites-leur faire une ondée dans l'eau et égouttez dans un tamis; faites-les cuire avec une demi-chopine d'eau et une demi-livre de sucre, jusqu'à ce que vous puissiez les délayer, et ajoutez une demi-chopine de

bon vin blanc; battez dix jaunes d'œuf avec un peu d'eau, versez-y le jus des fruits en tournant, remettez-les sur le feu, faites onder en tournant, passez par un tamis en pressant fortement et dressez dans un compotier. Lorsque votre crême sera refroidie, saupoudrez de sucre et passez-y la pêle rougie au feu.

Pour faire un couvercle de caramel, prenez un plat d'étain de même grandeur que celui de votre crême, retournez-le et frottez l'envers d'huile fine ou d'huile d'amandes douces; grillez un quarteron de sucre avec un peu d'eau. Pour en faire un caramel couleur de cannelle, versez sur l'étain et étendez-le promptement, afin qu'il ne rompe pas; formez-en un couvercle mince de la grandeur de votre plat, puis chauffez-le un peu pour pouvoir le détacher avec un petit couteau, tournez avec précaution, laissez refroidir et couvrez-en telle crême que vous voudrez, qui doit être entièrement froide.

10. *Crême jaune.*

Faites bouillir un demi-pot de lait avec une demi-chopine de crême et de sucre, battez huit jaunes d'œuf avec une demi-tasse d'eau de rose; lorsque le lait bouillotera, délayez les œufs, remettez dans la casserole, faites onder en tournant et dressez sur le plat, coupez fin deux onces d'amandes pelées, grillez-les avec une cuillerée de sucre et un peu de cochenille dans un demi-verre d'eau de rose et un peu d'eau que vous faites entièrement réduire, versez les amandes sur une assiette pour les laisser refroidir et garnissez-en la crême.

11. *Crême de pommes.*

Faites cuire au four de belles reinettes, pelez-les et passez la chair par un tamis en pressant avec une cuillère, mêlez-y un quarteron de sucre tamisé et la rapure d'une écorce de citron, délayez un peu sur le feu et laissez refroidir en tournant; fouettez le blanc de six œufs en

neige, mêlez-le au jus des pommes, dressez dans un compotier, saupoudrez de sucre et d'amandes coupées et faites cuire une demi-heure dans un four modéré.

12. *Crême aux macarons.*

Faites bouillir deux chopines de lait avec un morceau de sucre et un morceau de cannelle, délayez-y six macarons pilés avec de la rapure de citron et faites onder. Battez six jaunes d'œuf avec une demi-chopine de crême et un peu de lait; versez-y la crême en tournant, remettez-la sur le feu et continuez à tourner jusqu'à ce qu'elle commence à bouilloter, passez-la par un tamis sur le plat que vous lui aurez destiné, et laissez refroidir. Mêlez une once d'amandes hâchées avec deux onces de sucre tamisé, saupoudrez-en la crême lorsqu'elle sera refroidie et tenez par-dessus une pèle rougie au feu pour leur donner une couleur cannelle.

13. *Crême à l'orange.*

Rapez l'écorce de deux oranges sur un morceau de sucre. Exprimez le jus de quatre oranges, délayez-y neuf jaunes d'œuf avec le sucre auquel vous aurez rapé l'écorce, et ajoutez ce qu'il faut encore de sucre, versez-y un demi-pot de vin blanc, passez par un tamis dans le compotier, couvrez bien et faites cuire cette crême au bain-marie jusqu'à ce qu'elle soit prise, et servez-la froid.

14. *Neige à la vanille.*

Faites bouillir un demi-pot de crême avec une bâtonnette de vanille et laissez refroidir; ôtez-en la vanille et fouettez la crême en neige épaisse, que vous enlevez avec une cuillère à mesure qu'elle se formera, et la mettrez sur le plat ou compotier dans lequel vous voulez la servir, continuez ainsi jusqu'à ce que toute la crême soit réduite en mousse. Il faut commencer à faire la neige un

quart d'heure avant de la servir et dans un endroit frais. Vous pouvez la garnir de macarons ou de meringues. Servez du sucre pilé à côté.

15. *Crême au riz.*

Faites onder un pot et demi de lait. Délayez un quarteron de farine de riz avec un peu de lait froid, versez-y peu-à-peu le lait chaud, remettez-le sur le feu et faites-le épaissir en tournant jusqu'à consistance d'une bouillie; ajoutez-y du sucre, de la cannelle et la rapure d'un citron et faites-le cuire une demi-heure. Délayez six jaunes d'œuf avec un peu de lait froid; versez-y, en remuant, la crême bouillante, remettez-la sur le feu, et lorsqu'elle recommencera à bouilloter, passez-la par un tamis sur le plat et saupoudrez-la de sucre et de cannelle.

Si vous n'avez pas ou si vous ne pouvèz pas vous procurer de farine de ris, faites sécher du ris dans un four sans le roussir, frottez-le dans un linge, pilez et passez la farine par un tamis.

16. *Omelette soufflée.*

Délayez quelque temps un quarteron et demi de sucre pilé avec huit jaunes d'œuf, fouettez le blanc de ces œufs en une neige épaisse, mêlez le tout ensemble et faites cuire au four dans une tourtière.

17. *Crême de biscuit au vin.*

Délayez, dans un vase profond, le jaune de douze œufs avec un demi-pot de vin blanc, battez-le en neige. Pilez deux onces de biscuits, mettez-les avec la rapure de l'écorce d'un citron, le jus de ce citron et une demi-livre de sucre pilé dans le vase, posez celui-ci sur une braise modérée, sur l'âtre et non dans le réchaud, où il cuirait trop promptement, continuez à fouetter pour en former une forte mousse. Lorsqu'elle commencera à cuire, plongez

le vase dans l'eau froide pour empêcher la crême de trancher, et fouettez encore; lorsqu'elle sera froide, dressez-la sur un plat et garnissez de petits biscuits.

18 *Crême à la cannelle.*

Pelez un quart d'once de cannelle très-fine avec gros comme une noisette de beurre frais; faites-les bouilloter avec un demi-pot de crême et retirez du feu. Délayez huit jaunes d'œuf avec du sucre pilé et quelques cuillerées de lait froid, versez-y la crême en tournant, remettez sur le feu, et lorsqu'elle recommencera à cuire, donnez encore quelques tours, dressez-la en la faisant passer par un tamis. Servez-la froide, garnie de petits macarons.

19. *Crême de pain faite au four.*

Rapez la mie de deux livres et demie de pain au lait, faites-le bouillir avec déux chopines de lait, délayez bien et retirez du feu; faites mousser un quarteron de beurre frais avec huit jaunes d'œuf, un quarteron de sucre tamisé, un peu de cannelle et une pincée de fleurs d'oranges pralinées et pilées, et ajoutez-y le pain trempé, fouettez le blanc de neuf œufs en une forte neige, mêlez-le peu à peu à la masse, versez-la dans un plat beurré qui puisse supporter la chaleur et faites cuire trois quarts d'heure au four; retirez-la, saupoudrez-la fortement de sucre et remettez encore au four le temps nécessaire pour faire prendre couleur au sucre.

Il faut servir ces crêmes au sortir du four pour leur conserver une bonne mine et un bon goût.

20. *Crême de citrons faite au four.*

Faites bouillir une chopine de bon vin blanc, mettez-y suffisamment de pain blanc ou de pain mollet pour lui donner la consistance d'une bouillie, retirez du feu et ajoutez-y six onces de beurre frais coupé en tranches fines,

que vous y faites fondre en remuant, rapez l'écorce de trois citrons sur un morceau de sucre et raclez-en ce qui s'y est attaché dans la masse, en ajoutant encore sept onces de sucre pilé, un peu de cannelle, le jus des citrons et le jaune de douze œufs, tournez dans cette masse pendant une demi-heure et ajoutez le blanc des œufs fouetté en neige, versez-la dans la forme ou sur un plat beurré et mettez-la cuire dans un four modérément chauffé, pendant trois quarts d'heure.

21. *Crême de pommes.*

Faites cuire vingt pommes de Borsdorf au four et ôtez-en le marc, délayez une demi-livre de beurre frais avec le jaune de douze œufs; ajoutez-y le marc des pommes, la rapure et le jus de deux citrons et une demi-livre de sucre pilé, fouettez le blanc de dix œufs en neige, et finissez comme le précédent.

Vous pouvez, à votre gré, mettre un quarteron de petits raisins de Corinthe dans cette crême ou un peu d'écorce d'oranges ou de citron confite. Il faut laver et faire sécher, la veille, les raisins de Corinthe.

22. *Crême de ris faite au four.*

Faites bouillir un quarteron de ris dans du lait, jusqu'à ce que vous puissiez l'écraser, et délayez-le avec un quarteron de beurre frais. Rapez un citron sur trois onces de sucre, ajoutez celui-ci au ris avec un peu de cannelle et le jaune de huit œufs, tournez dans cette masse pendant un quart d'heure, ajoutez le blanc des œufs fouetté, et mettez une demi-heure au four comme la précédente.

23. *Crême au sagou ou gruau, faite au four.*

Faites cuire six onces de sagou dans un demi-pot de lait avec un quarteron de sucre, l'écorce d'un demi citron, un peu de cannelle et mettez dans une terrine. Faites

mousser un quarteron de beurre frais avec le jaune de douze œufs. Retirez du sagou le citron et la cannelle, ajoutez-y le blanc des œufs fouetté en mousse, et finissez comme les précédens.

Pour une crême de gruau il en faut un quarteron.

24. *Crême de chocolat faite au four.*

Délayez et faites bouillir un quarteron de chocolat avec un peu de cannelle dans un peu de lait; ajoutez une demi-livre de gruau et faites-en une bouillie épaisse, retirez du feu et faites-y fondre, en remuant, un quarteron de beurre frais, laissez refroidir et cassez-y dix jaunes d'œuf; ôtez-en la cannelle, ajoutez-y le blanc des œufs fouetté en une neige épaisse, et faites cuire une heure au four.

25. *Crême d'Italie.*

Délayez une once de colle de poisson, avec suffisamment d'eau; passez-la par un linge et laissez-la réduire sur le feu en une gelée épaisse. Prenez la moitié du lait que pourrait contenir le moule dans lequel vous voulez faire cette crême, faites-le bouillir dans une casserolle avec du sucre, battez douze jaunes d'œuf, délayez-les avec le lait sur le feu, en tournant. Fouettez une chopine de bonne crême en mousse, et lorsque le tout sera à moitié refroidi, mêlez-le ensemble et versez-le dans le moule; laissez affermir, et lorsque votre gelée sera prise et refroidie, trempez le moule dans de l'eau chaude et retournez-le sur le plat.

26. *Gâteaux de noudles à la crême.*

Préparez une pâte de noudles avec deux œufs, étendez-la aussi mince que possible, formez-en deux pièces et faites-les sécher, coupez-les en bandes de trois doigts de large, placez-les les unes sur les autres et coupez-les en noudles très-fines; faites-les bouillir dans de l'eau, retirez-les du

feu, passez-les plusieurs fois à l'eau fraîche et laissez égoutter; passez deux cuillerées à pot de farine sans la colorer dans une demi-livre de beurre frais fondu, versez-y un demi-pot de crême, faites bouillir en remuant et laissez refroidir; puis ajoutez huit jaunes d'œuf avec six onces de sucre pilé, tournez-y un quart d'heure et mettez-y un quarteron de petits raisins de Corinthe lavés et séchés et les noudles avec un peu de sel; fouettez le blanc des huit œufs, beurrez une tourtière, mettez un papier beurré dans le fond, panez-le avec du pain mollet séché, versez-y la pâte et faites cuire une heure et demie au four; tournez le gâteau sur un plat, enlevez-en le papier et saupoudrez de sucre.

27. *Gâteau de chocolat.*

Délayez huit œufs avec une chopine de lait et le jus d'un citron, remuez sur le feu jusqu'à ce qu'ils tranchent; puis retirez du feu, laissez reposer et faites égoutter par un tamis. Faites mousser cinq onces de beurre frais, mettez-y du fromage avec un quarteron de sucre, un quarteron d'amandes pilées, un quarteron de chocolat rapé et six jaunes d'œuf, tournez le tout ensemble pendant un quart d'heure; fouettez le blanc des œufs en neige et faites cuire une petite heure comme le précédent.

28. *Gâteau aux fraises.*

Saupoudrez une livre de fraises avec un quarteron de sucre pilé et un peu de cannelle; une heure auparavant trempez une livre de pain mollet dans du lait chaud, couvrez et tenez-le au chaud, afin qu'il puisse se délayer facilement. Tournez un quarteron de beurre en mousse avec huit jaunes d'œuf, ajoutez un quarteron de sucre, auquel vous aurez rapé l'écorce d'un citron; ajoutez-y le pain trempé et tournez-y un quart d'heure, faites mousser le blanc des œufs et mêlez-le peu-à-peu à la masse. Beurrez un moule rond, coupez un papier de la grandeur du

fond, beurrez-le aussi et mettez-le dans le fond, panez fortement; puis étendez-y quelques cuillerées de la masse, couvrez d'une poignée de fraises avec leur jus, mettez de la pâte et continuez ainsi jusqu'à ce que vous y ayez mis toutes les fraises; puis recouvrez de pâte, mettez de suite le gâteau au four, où vous le laissez une heure et demie, retournez-le sur le plat, ôtez-en le papier et saupoudrez de sucre.

Il faut avoir soin de laisser toùs les gâteaux le temps prescrit dans le four, et ce dernier doit avoir une chaleur modérée et égale. Servez-les au moment même que vous les retirez du four, avec la sauce décrite au n° 39; celle aux cerises convient pour les gâteaux de fruits. On peut, pour les autres, faire une sauce au lait, à la crême ou au vin.

29. *Tourte de choucroute.*

Trempez deux livres de choucroute pendant huit jours dans de l'eau fraîche, que vous aurez soin de changer tous les jours; mettez-la dans une marmite avec peu de sel et beaucoup d'eau, faites bouillir à grand feu pour lui conserver sa blancheur, déversez-en l'eau et remplacez-la par d'autre eau tiède. Clarifiez trois quarterons de sucre, jusqu'à ce qu'on puisse l'étirer en fils; coupez l'écorce de deux citrons, en tranchettes bien fines, ajoutez-les au sucre, versez celui-ci sur la choucroute, que vous ferez cuire encore une demi-heure, jusqu'à ce qu'elle soit tendre et que l'eau soit entièrement réduite; exprimez-y le jus de deux citrons et servez-vous en pour farce d'une tourte.

Pâte pour tourtes.

Pour la tourte précédente, ainsi que pour toutes celles auxquelles vous ne voulez pas mettre de pâte feuilletée, préparez la pâte suivante : Prenez une demi-livre de farine, un quarteron de sucre tamisé, un quarteron d'amandes pilées, un quarteron de beurre frais, une cuillerée à café de can-

nelle pilée et un œuf; cette portion est suffisante pour l'abaisse d'une grande tourte. Si vous voulez la couvrir d'un grillage, prenez un quarteron de beurre et trois quarterons de farine de plus.

30. *Tourte au chocolat.*

Pilez fin une demi-livre d'amandes pelées, mettez une demi-livre de chocolat sur un plat, tenez-le au chaud pour l'amollir, délayez-le dans une terrine avec un œuf; ajoutez les amandes avec trois quarterons de sucre tamisé, auquel vous aurez rapé, avant de le piler, l'écorce de deux citrons, cassez-y dix-huit jaunes d'œuf et tournez pendant une demi-heure, mêlez-y pèu-à-peu le blanc des œufs fouetté en neige. Beurrez la tourtière, mettez-y un papier coupé en rond et beurrez-en le fond, panez avec des biscuits séchés et pilés, versez-y la masse et faites-la cuire pendant une heure dans un four chauffé modérément, retournez la tourte sur un plat, et n'en enlevez le papier que lorsqu'elle sera froide, saupoudrez-la de sucre tamisé.

Si vous n'avez pas de tourtière, voyez au 1er vol., n° 41, comment on y supplée.

31. *Tourte d'amandes aux fraises.*

Pelez et pilez une livre d'amandes, faites cuire une livre de sucre avec une demi-chopine d'eau, écumez et laissez réduire jusqu'à l'état perlé, que l'on reconnaît lorsqu'en y trempant l'écumoir et l'ayant secoué en la battant sur le bord du poêle, il s'en élève des flocons que l'on puisse étirer en fils. Le bouillon forme aussi des espèces de perles rondes et élevées, à quoi l'on peut reconnaître cette cuisson. Mettez promptement les amandes dans le sucre avec deux cuillerées à pot de belle farine et mêlez bien ensemble, saupoudrez de farine une planche à pétrir et étendez la pâte de la largeur de votre tourtière; après avoir beurré celle-ci, mettez-y bien votre pâte et coupez avec un couteau ce qui dépasse les bords de la

tourtière; faites cuire dans un four chauffé très modérément. Saupoudrez un demi-pot de belles fraises des bois avec du sucre fin et laissez reposer une heure. Fouettez en une forte neige un demi-pot de crême douce; enlevez la mousse à mesure qu'elle se forme et mettez-la sur un tamis. Dressez votre tourte avec précaution sur le plat et laissez refroidir; mêlez les fraises à la crême et couvrez-en la tourte. Elle formera un beau plat, que vous pouvez aussi servir sans les fraises.

32. *Pâte feuilletée.*

Mettez une livre de belle fleur de farine sur une planche à pétrir, faites au milieu une fossette, mettez-y deux bonnes pincées de sel, un quarteron de beurre et suffisamment d'eau, formez-en une pâte qui ne soit pas trop ferme, pétrissez-la jusqu'à ce qu'elle soit élastique au point, qu'en y enfonçant le doigt, elle se relève d'elle-même, et mettez-la quelque temps de côté. Pétrissez trois quarterons de beurre frais avec de l'eau, de manière à ce qu'il n'y reste ni grumeaux ni battue, applatissez-le et enveloppez-le d'une serviette. Etendez votre pâte avec le rouleau, mettez-y le beurre, repliez la pâte sur le beurre et étendez-la de nouveau dans toute sa largeur, repliez et étendez-la ainsi trois ou quatre fois, et laissez reposer une demi-heure; répétez encore une ou deux fois la même opération au moment de vous en servir.

33. *Tartelettes de chocolat.*

Rapez un quarteron de bon chocolat, faites-le bouillir avec un demi-pot de crême, deux onces de sucre et un peu de cannelle pilée, jusqu'à ce qu'il soit réduit à une chopine et demie, passez-le par un tamis, et lorsqu'il sera refroidi: délayez-y huit jaunes d'œuf, fouettez le blanc des œufs en une neige épaisse et mêlez-le peu à peu avec le reste; mettez dans des moules de tartelettes des abaisses de

pâte feuilletée, versez-y la crême et faites-les cuire dans un four modérément chauffé.

34. *Tartelettes de framboises à la crême.*

Mettez dans des moules profonds des abaisses de pâte feuilletée, remplissez-les jusqu'à hauteur d'un demi-pouce avec de belles framboises. Prenez pour trente pièces six onces de sucre, une cuillerée à café de cannelle pilée et huit jaunes d'œuf et tournez-y un quart d'heure; puis ajoutez-y une chopine et demie de crême douce; mêlez bien et remplissez-en les tartelettes, faites-les cuire lentement dans un four très-modéré et servez froid.

On fait de la même manière les tartelettes de fraises et de cerises; pour des tartelettes de griottes, prenez autant de sucre que de fruit; pour les cerises noires, il n'en faut que la moitié. Une demi-livre de beurre et une demi-livre de farine donneront vingt-quatre pièces.

35. *Tartelettes aux pommes de terre.*

Prenez une demi-livre de pommes de terre bouillies et rapées, une demi-livre de sucre et dix jaunes d'œuf, et tournez-y une demi-heure, ajoutez un peu d'huile de cannelle et d'eau de fleurs d'oranges, ou la rapure d'un citron et le blanc des œufs fouetté en neige épaisse. Beurrez des moules de tartelettes, panez et remplissez-les; faites-les cuire dans un four modérément chauffé, pendant trois quarts d'heure. Vous pouvez faire un gâteau de la même composition.

36. *Tartelettes à la crême.*

Prenez un quarteron de sucre tamisé et l'écorce rapée d'un citron ou, à volonté, un bâton de vanille; faites bouillir dans un demi-pot ou une chopine et demie de crême et laissez refroidir; délayez avec cette crême huit jaunes d'œuf; fouettez le blanc des œufs en neige épaisse;

mettez des abaisses de pâte feuilletée dans des moules, remplissez-les de cette crême et faites-les cuire une demi-heure.

37. *Tartelettes à l'orange.*

Trempez et écrasez une demi-livre de biscuits dans un verre de bon vin blanc; tournez un quarteron de beurre en mousse, en y ajoutant successivement six jaunes d'œuf, mettez-y les biscuits trempés, un quarteron de sucre pilé, une cuillerée à café de cannelle, un quart d'once de fleurs d'oranges pralinées et pilées, la moitié de l'écorce confite d'une orange sèche et pilée, fouettez le blanc des œufs en une forte neige et mêlez-le peu à peu avec le reste; formez des abaisses de pâte feuilletée, remplissez-les et faites-les cuire une demi-heure.

38. *Pommes cuites en pâte.*

Prenez de belles pommes fondantes, point de douces, pelez et fendez-les et ôtez-en le cœur; formez autant d'abaisses rondes de pâte feuilletée que vous avez de demi-pommes; passez sur les pommes du blanc d'œuf battu avec un peu d'eau, saupoudrez-les de sucre et couvrez-les d'une abaisse; mettez-les sur une plaque beurrée, de manière à ce qu'elles ne se touchent pas; passez-y de nouveau le pinceau avec du blanc d'œuf, saupoudrez de sucre et faites-les cuire au four ou dans une tourtière.

39. *Pain de cerises.*

Coupez du pain au lait en tranches rondes de l'épaisseur de deux doigts, mettez-les sur un plat, versez-y du lait, couvrez-les et laissez-les reposer pendant une heure. Lavez une ou deux livres de cerises noires et ôtez-en les tiges, mettez-les dans une casserole avec deux verres de vin rouge, un morceau de cannelle concassée et du sucre, un demi-verre d'eau et un crouton de pain, faites bouillir jusqu'à ce que les cerises soient tendres et réduites en

marmelade, retirez du lait les tranches de pain mollet, laissez-les un peu égoutter et tournez chacune dans de l'œuf battu, panez encore et faites-les frire dans du beurre, mettez-les sur du papier brouillard pour dégraisser, rangez-les sur le plat les uns à côté des autres, et versez-y la sauce que vous passez par un tamis, en exprimant fortement le jus des cerises. Cette sauce peut servir pour tous les gâteaux de fruits.

SAUCES POUR GATEAUX ET FRUITS CUITS.

---

40. *Sauce au vin.*

Mettez une bouteille de vin blanc avec un peu d'eau dans une casserole; ajoutez la rapure d'un citron et un morceau de sucre, exprimez-y le jus du citron et faites bouillir jusqu'à ce que la sauce ait perdu le goût du vin; dans l'intervalle, délayez quatre jaunes d'œuf avec un peu d'eau et versez-y le vin, en remuant; remettez-le sur le feu et tournez-y jusqu'à ce que la sauce commence à cuire, passez-la par un tamis et servez-la dans une saucière avec le gâteau.

41. *Sauce au lait.*

Mettez deux onces d'amandes pilées avec un morceau de sucre dans un demi-pot de bon lait; faites-lui faire plusieurs ondées en remuant avec une cuiller; battez le jaune de quatre œufs avec trois cuillerées d'eau-de-rose; délayez avec le lait, et lorsqu'il recommence à bouillir, passez le par un tamis et exprimez autant que possible les amandes.

42. *Sauce de crême à la vanille.*

Faites onder un bâton de vanille dans un demi-pot de crême, versez-la dans un pot, couvrez et laissez refroidir et reposer deux heures pour lui faire prendre le goût de la vanille; remettez-la sur le feu avec ce qu'il faut de sucre, et lorsqu'elle commencera à bouillir, délayez-la avec trois jaunes d'œuf coupés avec un peu de lait froid, tournez jusqu'à ce qu'elle recommence à cuire et retirez la vanille avant de servir. Vous pouvez, de cette manière, lui donner tel goût que vous jugerez à-propos.

43. *Compote de pêches.*

Prenez-les avant qu'elles ne soient entièrement mûres, pelez et coupez-les en deux et ôtez-en le noyau, mettez-les dans une casserole large, saupoudrez de sucre avec quelques morceaux de cannelle, versez-y du vin blanc, couvrez et faites bouillir. A mesure qu'elles s'amollissent, retirez-les avec une cuiller sur un tamis pour les faire égoutter, dressez-les sur un plat et faites réduire le jus à la consistance d'un sirop, ajoutez du sucre au besoin. Ouvrez les noyaux, échaudez-en les pepins, pelez-les et mettez dans chaque demi-pêche la moitié d'un pepin; passez le sirop par un tamis sur les pêches et servez froid.

44. *Compote d'abricot.*

On les traite comme les pêches; seulement doit on les prendre un tant soit peu plus dures, pour qu'ils restent entiers.

45. *Compote de mûres.*

Faites réduire une demi-chopine de vin rouge avec une demi-livre de sucre et un peu de cannelle en un sirop épais; mettez-y une livre de mûres noires et faites onder plusieurs fois à grand feu; retirez-les dans un compotier, et si le jus était trop clair, faites-le cuire encore dans la

casserole et réduire jusqu'à consistance d'un sirop; puis versez-le sur le fruit.

46. *Compote de myrtilles.*

Il faut les cueillir de la grosseur d'un pois, en ôter les queues et les fleurs, les laver et les faire cuire dans de l'eau bouillante, couvrez et laissez-les reposer quelques minutes, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres, et laissez-les égoutter dans un tamis. Faites réduire un morceau de sucre avec un peu d'eau, l'écorce d'un demi citron, coupée fin, en un sirop épais; mettez-y les myrtiles et chauffez-les sans cuire, ce qui clarifierait trop le sirop; retirez les myrtilles avec l'écumoire et faites reprendre consistance au sirop; puis dressez-le sur le fruit et laissez refroidir; garnissez de pain d'anis.

47. *Compote de groseilles.*

Egrappez et traitez-les comme les myrtiles, et servez-les froid, garnies de biscuits.

47. *Biscuits de levure de bière.*

Mettez une demi-livre de farine dans une terrine; délayez dans le milieu deux cuillerées de levure de bière et quatre cuillerées de lait; formez-en une petite pâte que vous tiendrez au chaud pour la faire lever; tournez une demi-livre de beurre frais en mousse, en y ajoutant peu-à-peu huit jaunes d'œuf, deux œufs entiers, un quarteron de sucre tamisé et la rapure d'un citron, mettez-le avec la pâte lorsqu'elle sera levée et travaillez-la un bon quart d'heure; fouettez le blanc des œufs en neige et mêlez le peu-à-peu avec la pâte; formez avec une feuille de papier blanc dix à douze petites caisses proprement plissées, beurrez-les et saupoudrez-en le fond de sucre et de quelques amandes coupées; mettez-les sur une plaque et remplissez-les a moitié de pâte; tenez-les au chaud

pour les faire lever de nouveau et faites cuire demi-heure ou trois quarts d'heure dans un four très-modérément chauffé et ôtez-en le papier. Il faut trente caisses pour cette portion.

49. *Brioches.*

Faites une pâte avec une demi-livre de belle farine et de l'eau bouillante, pétrissez une demi-livre de beurre avec cinq œufs et ajoutez-les à la pâte avec une bonne pincée de sel, autant de sucre et une cuillerée de levure; faites cette pâte la veille et laissez-la lever pendant la nuit dans un endroit chaud. Le lendemain matin, retournez-la deux fois, mettez-la dans des moules et faites cuire au four.

50. *Meringues au chocolat.*

Fouettez le blanc de six œufs, mettez-y une livre de sucre tamisé et formez-en une mousse épaisse, rapez-y ce qu'il faut de chocolat pour lui en donner la couleur; remplissez-en aux trois quarts de petites capsules de papier plissées et mettez-les dans un four où l'on a cuit du pain, aussitôt après que celui-ci en aura été retiré.

51. *Meringues d'Italie.*

Pour une livre de sucre, fouettez le blanc de cinq œufs en neige, mettez des amandes pelées et coupées, avec de l'écorce de citron coupée fin au fond des caisses, remplissez-les de neige et faites-les cuire comme les précédentes.

Il a été parlé, dans le premier volume de la *Cuisinière du Haut-Rhin*, de toutes les espèces de rôt, excepté de la volaille aux truffes.

Dindon aux truffes.

Faites mortifier un jeune dindon bien gros pendant cinq ou six jours, suivant la saison; plumez-le avec précaution, videz et lavez-le, retirez les pieds vers le corps, passez-y une brochette pour les soutenir, en passant une ficelle à travers, que vous attachez sur le dos. Hachez une petite poignée d'échalottes, persil et ciboulette, passez-les dans du beurre jusqu'à ce qu'elles soient tendres, hachez le foie du dindon avec un foie d'oie, ou quelques-uns d'autre volaille deux œufs, sel et épices, et mêlez bien le tout aux herbes. Nettoyez et faites bouillir une demi-heure, un quarteron ou demi-livre de truffes dans du vin rouge, avec de la couenne, sel, épices et oignons, pelez-les, et si elles sont grandes, coupez-les en deux ou trois morceaux; laissez les petites entières et mettez-les dans la farce avec le jus d'un citron; remplissez de cette farce le corps du dindon, recousez l'ouverture, attachez les cuisses au-dessus du croupion et coupez les pattes; piquez-le de lardons fins, enveloppez de papier et faites-le rôtir deux heures.

Si vous avez beaucoup de truffes, faites-les cuire une demi-heure avant de dresser votre volaille. Frottez l'intérieur du corps avec du poivre et du sel, et après l'avoir piqué de lardons, mettez les truffes toutes chaudes dans le corps du dindon; attachez les cuisses au-dessus du croupion et faites rôtir. Il prendra entièrement le goût des truffes.

Truffes en ragoût.

Lavez, brossez et pelez-les, coupez-les en rouelles et mettez les dans une casserole avec quelques cuillerées d'huile

fine, persil et quelques échalottes hachées, un morceau de lard maigre, sel et épices; faites un peu étuver, ajoutez un verre de vin rouge et du bouillon, laissez cuire une demi-heure et servez-vous-en pour garnir des ris de veau glacés, ou autre ragoût quelconque.

Truffes en papillotes.

Lorsqu'elles seront bien proprement préparées, mettez-les dans une casserole étroite, mais profonde, ou dans une petite marmite, avec un demi-pot de vin rouge, du bouillon, quelques tranches de couenne et un peu de lard, sel, feuilles de laurier, épices et trois oignons, faites-les cuire une bonne demi-heure; retirez-les du feu et couvrez-les pour empêcher toute évaporation; coupez autant de papiers que vous avez de truffes; frisez les deux bouts, comme pour des pastilles, enveloppez chaque truffe dans une de ces feuilles et servez-les chaud dans une serviette proprement plissée.

Truffes marinées.

Préparez et faites-les cuire comme les précédentes, couvrez et laissez-les refroidir dans la cuisson, rangez-les dans un pot de grès, versez-y de bonne huile d'olive, couvrez-le d'une vessie et mettez-le à la cave. Elles se conservent aussi bien dans des bouteilles à large goulot, et il faudra moins d'huile.

Blé de Turquie.

Cueillez l'épi du bled de Turquie, lorsqu'il a atteint une longueur de deux doigts et pendant que les grains sont encore verts; lavez et trempez-les durant quatre heures dans de l'eau fraîche et autant de temps dans de l'eau salée; rangez-les dans un pot de grès; faites bouillir une cuillerée de poivre entier, une demi-cuillerée de cloux de girofle, un morceau de cannelle et une bonne pincée de

sel dans une quantité suffisante de vinaigre, afin de pouvoir en couvrir entièrement les épis; laissez-le refroidir et versez-le dans le pot, couvrez-le d'une vessie et déposez à la cave. Vous pourrez les servir au lieu de cornichons, etc.

Saumon mariné.

Coupez-le en tranches, mettez-les sur un plat avec sel, poivre et huile fine, délayez le sel avec l'huile et laissez reposer quelques heures, en y retournant plusieurs fois les tranches de saumon, mettez-les sur le gril et faites-leur prendre couleur des deux côtés, retournez-les à plusieurs reprises dans l'huile pendant la cuisson; remettez-les sur le même plat et laissez-les refroidir dans le reste de la marinade; puis rangez-les dans un pot de grès, couvrez-les d'une planche ronde chargée d'une pierre, afin de bien serrer ensemble les tranches de saumon, versez-y de l'huile fine de la largeur de deux doigts. Vous pouvez le servir froid ou en sauce chaude. Cette manière de préparer le saumon vaut mieux que celle de le fumer.

Beurre aux anchois.

Hachez un quarteron d'anchois proprement nettoyées, écrasez-les avec une demi-livre de beurre frais, et passez ce mélange par un tamis ou par une serviette claire, et servez avec le bœuf.

Saucisses de Brunswick.

Prenez six livres de l'épaule d'un porc et une livre de saindoux de porc, ôtez-en les peaux et la couenne et hachez fin; pilez une livre de sel, macis, clous de girofle, un quart d'once de salpêtre, un quart d'once de poivre blanc, pétrissez bien avec la viande, remplissez-en des boyaux de bœuf, en serrant la masse aussi fortement que possible; ficelez bien et mettez-les quarante-huit heures

dans une saumure de sel; séchez et suspendez-les quatre jours dans la fumée; après quoi, vous les tiendrez à l'air. Elles se conservent très-long-temps; on les sert avec le bœuf sans les faire cuire et coupées en tranches très-minces.

Saucisses de Gœttingue.

Prenez une pièce d'aloyau ou de filet de bœuf, dépouillez-le des peaux, mettez-le quatre jours au sel avec du salpètre, prenez autant de porc que vous avez de bœuf et hachez-les fin; sur dix livres de viande, coupez trois livres de lard en petits dés, ajoutez du poivre et des cloux de girofle pilés, du sel au besoin; pétrissez bien le tout ensemble et remplissez-en des boyaux de bœuf, en y serrant fortement la masse; mettez-les un jour dans une saumure, suspendez-les dans la fumée, et tenez-les à l'air. Elles se conservent long-temps.

Gros saucisson de couenne.

Prenez un estomac de porc, nettoyez-le bien, enlevez toute la graisse de l'intérieur; faites cuire de la couenne à-peu-près ce qu'il en faut pour en remplir la moitié; lorsqu'elle sera bien tendre, hachez-la avec ce qu'il faut encore de l'épaule ou du carré; faites bouillr un morceau de lard égal au quart de cette portion; coupez-le en dés et ajoutez-le au haché avec sel, poivre, cloux de girofle, marjolaine, cardemone et un peu de salpêtre pilée, mêlez bien et remplissez-en l'estomac, ficelez-le et affermissez avec une petite brochette de bois, mettez-le dans la cuisson bouillante dans laquelle vous avez fait cuire la couenne et le lard; faites bouillir à petit feu, sans couvrir, pendant une heure; puis essayez s'il est assez cuit, en le piquant avec une épingle; s'il n'en sort pas de jus mais un peu de graisse, vous pouvez le retirer du feu; mettez-le sous presse, sous une planche surchargée de bois, jusqu'au lendemain; suspendez-le six jours dans la fumée, après quoi vous le tiendrez à l'air,

et il se conservera long-temps. On le sert tel qu'il est, en le coupant en tranches très-minces, sans le cuire de nouveau.

Si l'on n'aime pas les épices, on peut en retrancher ce qu'on voudra.

Manière de conserver les saucisses pendant l'été.

Après les avoir fumées et suspendues pendant quelques semaines à l'air, frottez-les avec un linge et mettez-les bien serrées dans des pots de grès; faites fondre de la panne, et lorsqu'elle sera refroidie, versez-la sur les saucisses, qui doivent en être entièrement couvertes, couvrez les pots et mettez-les dans un endroit frais.

Des jambons en saumure.

Mêlez une once de salpêtre avec une poignée de sel, frottez-en le jambon tout autour; mettez-le dans un vase, couvrez avec le sel et tenez-le sous presse. Si au bout de quelques jours il ne se sera pas formé de saumure, il faudra bouillir une poignée de sel dans une chopine d'eau; puis laissez refroidir et versez-la sur le jambon. Vous pouvez le faire cuire déjà au bout de trois semaines; mais il se conserve, au besoin, pendant six semaines dans la saumure. Ce jambon étant plus tendre que ceux qui sont fumés, il faut le faire bouillir lentement et à très-petit feu.

Les langues de bœuf et celles de porc sont aussi plus délicates en sortant de cette saumure, que fumées, et vous pouvez préparer de la même manière un cuisseau de veau, mais il ne faut le laisser que quinze jours dans la saumure.

Manière de teindre les œufs en rouge.

Les œufs étant cuits, il faut les peler pendant qu'ils sont chauds et les mettre tremper une heure dans du vinaigre rouge. Coupez-les en quatre, garnissez-en la salade. Si vous avez du vinaigre, dans lequel il y a eu des betteraves, ils en deviendront plus rouges.

Fruits en bouteille à l'eau de cerise.

Préparez les fruits de la manière décrite déjà dans le premier volume; lorsque vous en aurez rempli les bouteilles, ajoutez à chacune trois cuillerées de sucre pilé et trois cuillerées de bonne eau de cerise, et finissez comme les autres, en les couvrant bien solidement, afin qu'il n'y entre pas d'air. Les cerises, les pruneaux, les mirabelles et les abricots sont les plus convenables pour cette manière de confire; servez-les telles qu'elles sortent de la bouteille, sans les cuire. Il ne faut ouvrir les bouteilles qu'au moment de servir les fruits.

Haricots confits.

Prenez-les bien petits et avant que la fève ne soit formée; s'ils étaient déjà trop grands, il faudrait les fendre en deux dans leur longueur; ôtez-en les fils et essuyez-les sans les laver, mettez-les dans des pots de grès, avec une poignée de sel par dix poignées d'haricots; pressez-les bien dans des pots, étendez du sel par-dessus, couvrez d'un linge blanc et d'un couvercle de la grandeur de l'ouverture que vous surchargerez d'une pierre et mettez-les à la cave; si votre pot n'est pas rempli et que vous vouliez en ajouter d'autres, levez le linge et remettez-en jusqu'à ce qu'il soit tout plein. Voyez, au bout de quelques jours, s'il s'y est formé assez de saumure; sinon, il faut ajouter du sel et de l'eau. Lorsque vous voudrez en cuire, prenez ce qu'il vous en faut; lavez-les trois ou quatre fois, faites-les bouillir, remettez-les de nouveau à l'eau fraîche, et laissez-les tremper une heure, en rechangeant l'eau une fois ou deux; puis finissez la cuisson, n'y ajoutez du sel qu'au besoin. Cette méthode de confire les haricots est meilleure que celle de les faire bouillir auparavant; ils ne prennent pas mauvais goût dans la cave, et l'on peut se servir de toutes indistinctement et sans en gâter ceux qui sont au-dessus. Toutes les fois que vous en prendrez, il faudra laver le linge qui les couvre, et s'il n'y avait

plus de saumure, il faudra en remettre. On les accommode comme des haricots verts, et lorsqu'ils sont bien trempés, ils en ont entièrement le goût.

Graine de capucine pour servir au lieu de capres.

Ramassez les boutons de la capucine, lorsqu'ils ont atteint la grosseur des capres; ôtez-en les fleurs et trempez-les quatre jours dans de l'eau froide que vous changerez tous les jours. Faites bouillir autant de bon vinaigre qu'il en faut pour les couvrir, mettez-y une cuillerée de poivre entier, quelques cloux de girofle et une petite poignée de sel; jetez les boutons dans du vinaigre bouillant et retirez-les-en de suite; laissez-les refroidir, mettez-les dans des bouteilles que vous boucherez bien et posez-les à la cave. Vous pouvez vous en servir au lieu de capres au bout de quelques semaines.

TABLE DES MATIÈRES

CONTENUES DANS CE VOLUME.

CUISINE.

Consommés et coulis.

Soupes.

Légumes.

Diverses fritures et saucisses.

Pâtés.

Poisson.

Ragoûts.

Gelées, crêmes, gâteaux, tartes, tartelettes et pâtisseries.

Sauces pour gâteaux et fruits cuits.

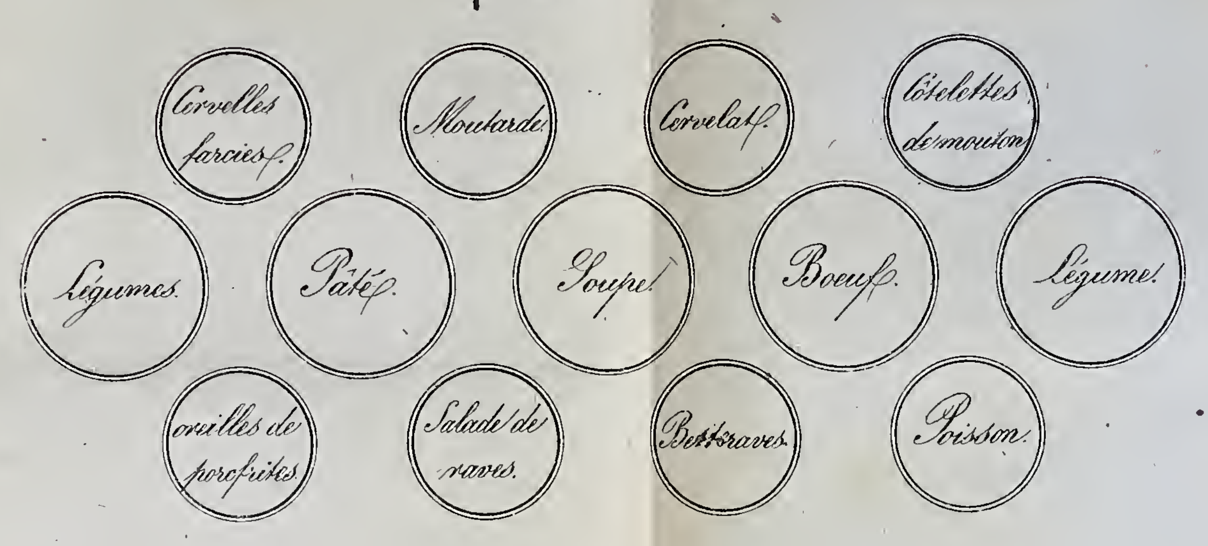
FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES.

MULHAUSEN, DE L'IMPRIMERIE DE *J. RISLER ET COMP.*

TAB.le I.

DINER POUR 12 PERSONNES.

premier service.



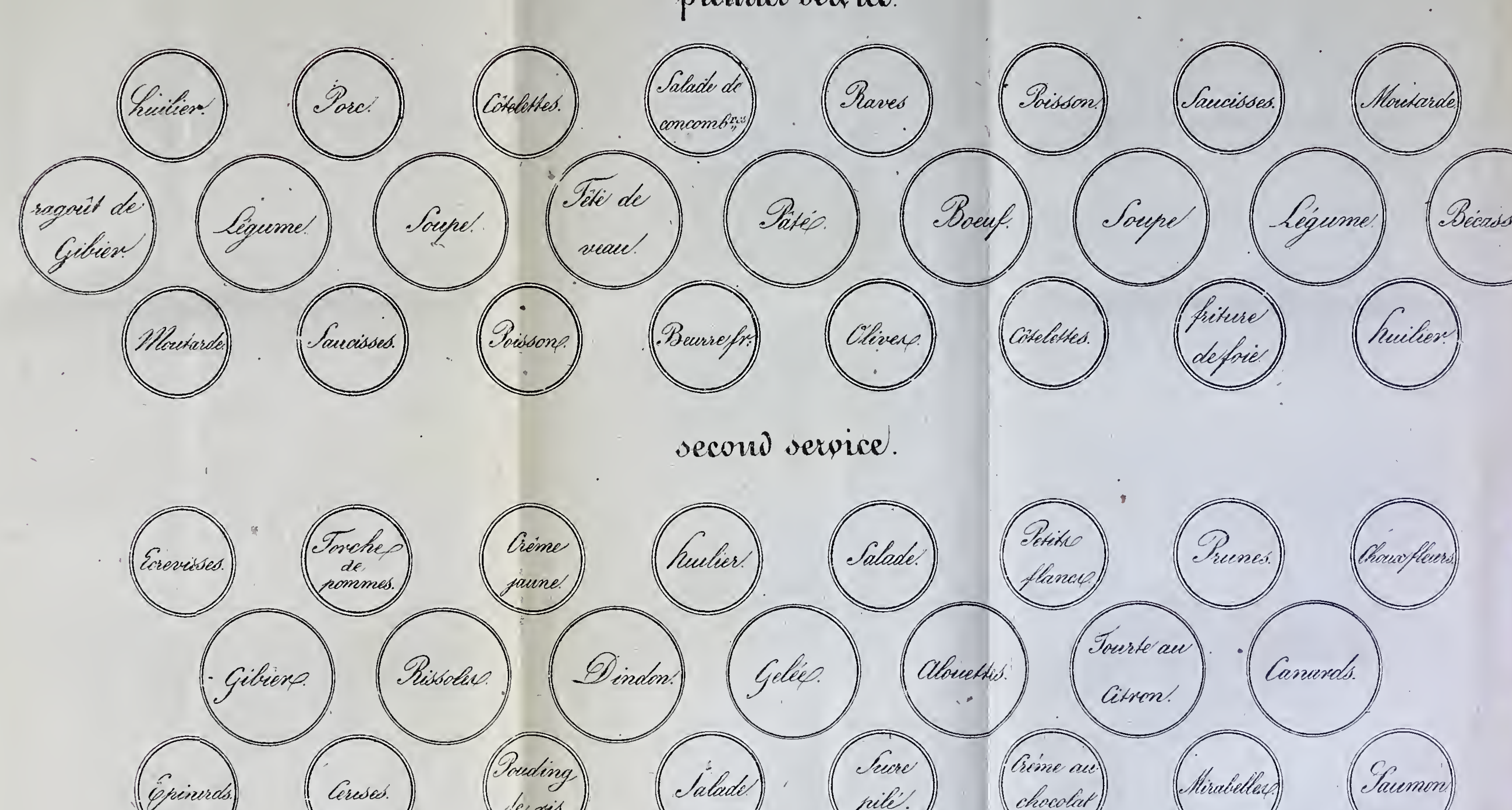
second service.



TAB.^le II.

DINER POUR 24 À 30 PERSONNES.

premier service.



TAB.le III.

DINER EN MAIGRE.



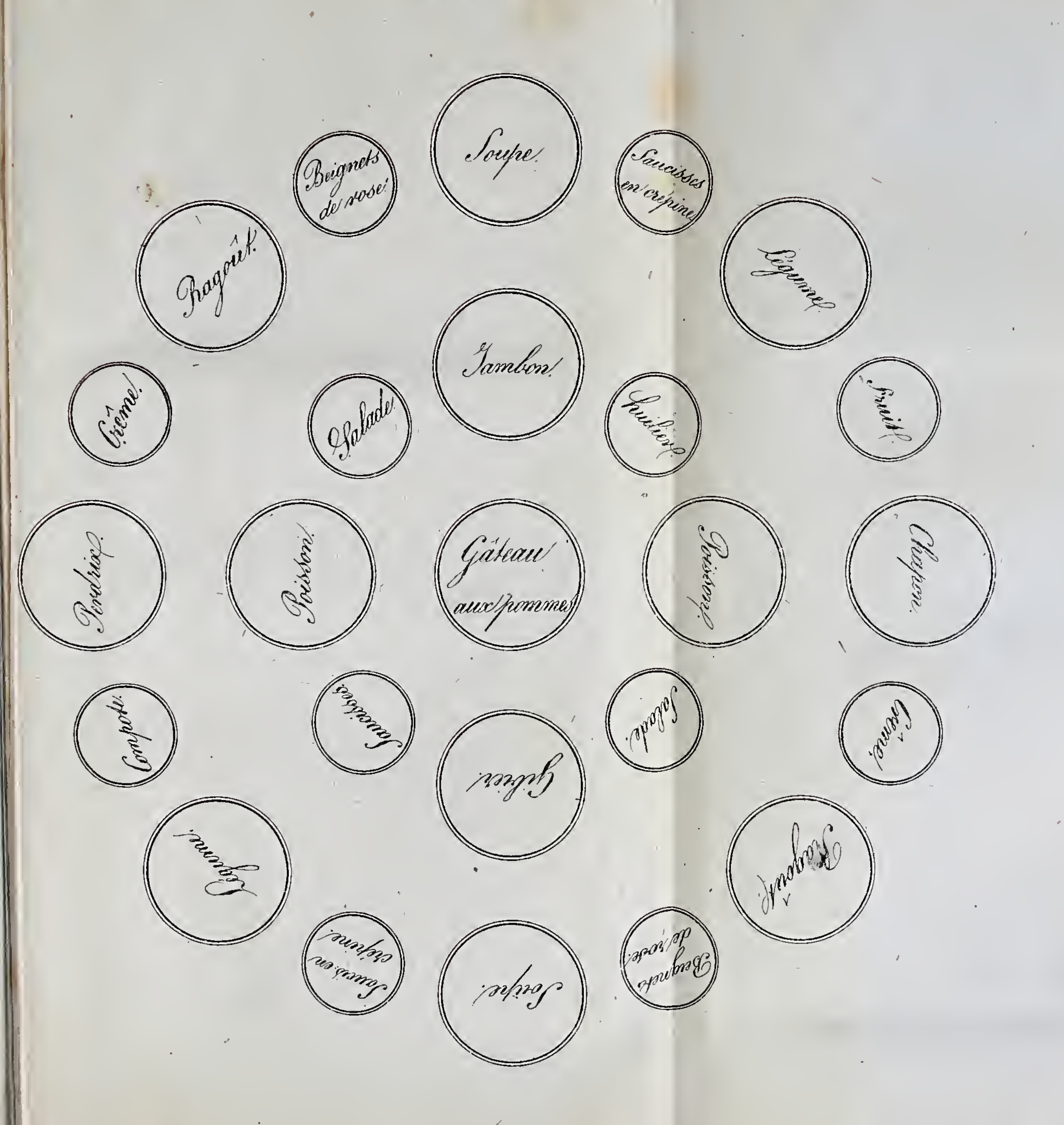
TAB.le IV.

DINER POUR 16 PERSONNES.

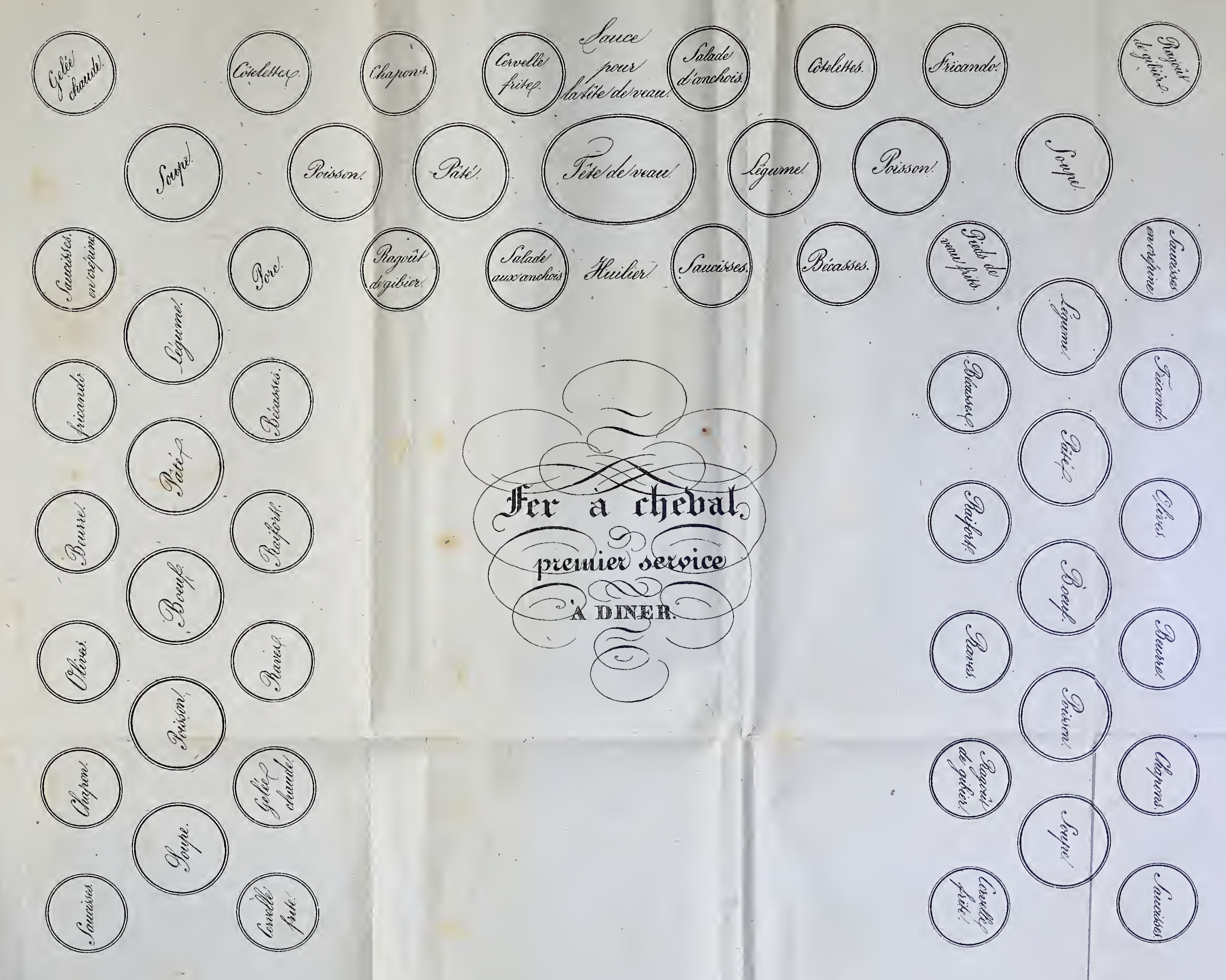


TAB.le V.

SOUPER.

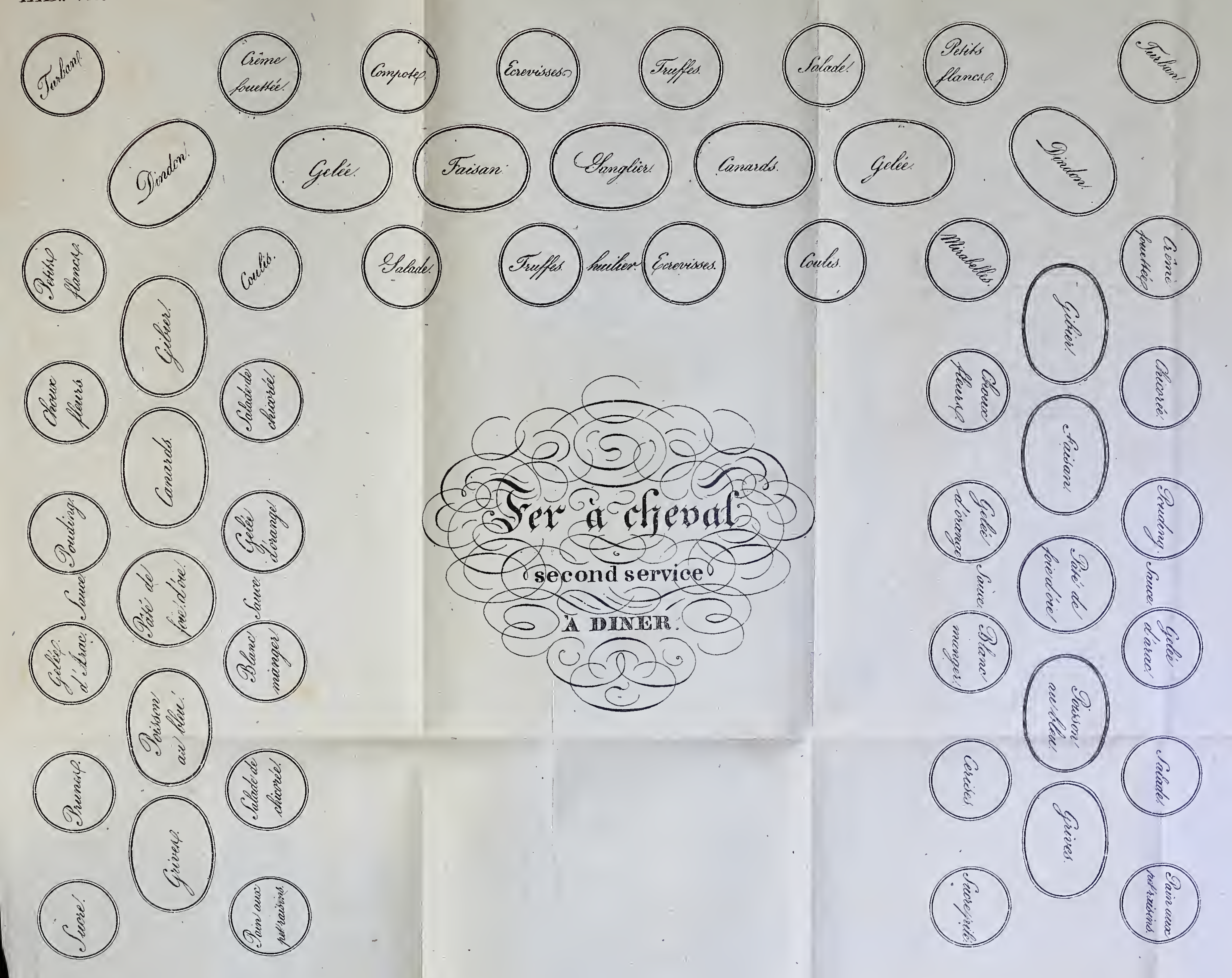


TAB.le VI.



Gelée chaude.
Côtelettes.
Chapons.
Cervelle frite.
Sauce pour la tête de veau.
Salade d'anchois.
Côtelettes.
Fricando.
Ragoût de gibier.
Soupe.
Poisson.
Pâté.
Tête de veau.
Légume.
Poisson.
Soupe.
Saucisses en crépine.
Porc.
Ragoût de gibier.
Salade aux anchois.
Huilier.
Saucisses.
Bécasses.
Pieds de veau frits.
Saucisses en crépine.
Légume.
Fricando.
Bécasses.
Pâté.
Beurre.
Raifort.
Boeuf.
Olives.
Raves.
Poisson.
Chapon.
Gelée chaude.
Soupe.
Saucisses.
Cervelle frite.
Fer à cheval
premier service
À DINER.
Légume.
Bécasses.
Fricando.
Pâté.
Raifort.
Olives.
Boeuf.
Raves.
Beurre.
Poisson.
Ragoût de gibier.
Chapons.
Soupe.
Cervelle frite.
Saucisses.

TAB.le VII.



Turban
Crème fouettée
Compote
Ecrevisses
Truffes
Salade
Petits flancs
Turban
Dindon
Gelée
Faisan
Sanglier
Canards
Gelée
Dindon
Petits flancs
Coulis
Salade
Truffes
huilier
Ecrevisses
Coulis
Mirabelles
Crème fouettée
Gibier
Gibier
Choux fleurs
Salade de chicorée
Choux fleurs
Chicorée
Canards
Faisan
Fer à cheval
second service
À DINER.
Pouding
Gelée d'orange
Gelée d'orange
Pouding
Sauce
Pâté de foie d'oie
Sauce
Sauce
Pâté de foie d'oie
Sauce
Gelée d'Arac
Blanc manger
Blanc manger
Gelée d'arac
Poisson au bleu
Poisson au bleu
Prunes
Salade de chicorée
Cerises
Salade
Grives
Grives
Sucre
Pain aux pt. raisins
Sucre pilé
Pain aux pt. raisins

